Estudo Técnico Preliminar 156/2026

1. Informações Básicas

Processo número 23292.033428/2026-43.

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Equipamentos, Mobiliários, Utensílios e Materiais Necessários ao Preparo, Armazenamento, Distribuição e Oferta de Refeições e Lanches aos Estudantes do IFSC.

A descrição da necessidade da contratação alinha-se ao disposto no art.18, § 1º, I, Lei nº 14.133/2021, visando a permanência e êxito dos estudantes regularmente matriculados nos cursos ofertados pelo Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), que está intrinsecamente vinculada às condições materiais e socioeconômicas disponibilizadas por meio de políticas, programas, projetos e ações. Em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e do Programa de Segurança Alimentar do Estudante (PSAE) do IFSC, a alimentação escolar integra as ações da Assistência Estudantil, como uma estratégia central e estruturante para a permanência e o êxito dos estudantes, reconhecendo a oferta de alimentação saudável como essencial no processo educativo.
Apesar do avanço nas políticas institucionais de promoção à alimentação escolar, diagnosticou-se nos diversos câmpus uma expressiva limitação na infraestrutura física e operacional destinada ao suporte alimentar, destacando-se:

i) Ausência ou insuficiência de mobiliários (mesas e cadeiras em quantidade adequada), bem como a sobrecarga, insuficiência ou inexistência de equipamentos fundamentais para o armazenamento, manipulação, conservação e o preparo de alimentos (refrigeradores, microondas, fornos, balcão);

ii) Necessidade de substituição de estrutura improvisada por estruturas e mobiliários adequados, assegurando o cumprimento das normas sanitárias vigentes para o manuseio, conservação, manipulação e distribuição de alimentos.

iii) Superlotação de refeitórios e espaços de convivência e alimentação, gerando filas extensas, tempo de espera excessivo nos intervalos e utilização improvisada de espaços para o consumo de alimentos.

Diante desse panorama, dezoito (18) câmpus elaboraram e submeteram projetos específicos ao Edital n° 06/2026/DAE-PROEN- Fomento a Projetos para o Fortalecimento da Alimentação Escolar no IFSC, sendo que 16 câmpus demandaram a aquisição de bens e materiais consumíveis. A partir das propostas submetidas e aprovadas, realizou-se o mapeamento detalhado das reais demandas institucionais, resultando na descrição e dimensionamento dos itens indispensáveis para a execução e viabilidade das ações planejadas e a oferta de

alimentação escolar nos câmpus. Além disso, e quatro câmpus que não foram contemplados no edital, apresentaram demandas relacionadas à estruturação dos espaços destinados à alimentação escolar. As demandas apresentadas pelos quatro câmpus mencionados foram levantadas por meio da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CAE), e a sua inclusão foi autorizada pela Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE), que verificou a disponibilidade e a adequação orçamentária.

Os itens objeto da presente contratação pública decorrem diretamente das especificações aprovadas no âmbito do referido Edital e abrangem a aquisição de equipamentos, mobiliários, utensílios e materiais necessários ao preparo, armazenamento, distribuição e oferta de refeições e lanches aos estudantes do IFSC. Nesse sentido, para viabilizar a execução dos projetos aprovados e garantir que a comunidade discente usufrua das melhorias estruturais e operacionais, faz-se necessário o suprimento ágil desses itens.

A contratação visa atingir os seguintes resultados e impactos institucionais:

i) ampliação do acesso à alimentação: expandir a capacidade de atendimento diário, permitindo que os estudantes se alimentem em ambientes adequados e organizados;

ii) Qualificação nutricional e higiênico-sanitária: possibilitar a conservação e o preparo adequado de alimentos *in natura* e minimamente processados, diversificando os cardápios (incluindo refeições estruturadas, sucos naturais e lanches reforçados) e atendendo às normas sanitárias e diretrizes do PNAE e da PNAES.

iii) Melhoria da infraestrutura e do atendimento aos discentes: estruturar refeitórios e áreas de convivência dotados de mesas, cadeiras, microondas e pontos de apoio térmico/refrigeração, reduzindo filas e proporcionando dignidade e conforto aos discentes que necessitam aquecer refeições trazidas de casa e/ou consumidas no local.

Em síntese, a contratação viabilizará a execução dos projetos contemplados pelo Edital nº06/2026/DAE-PROEN, e dos quatro câmpus que não foram contemplados no edital, mas que apresentaram demandas relacionadas à estruturação dos espaços destinados à alimentação escolar, contribuindo para a ampliação e qualificação da oferta de Alimentação Escolar, enquanto estratégia de permanência e êxito dos estudantes.

3. Área requisitante

Nome do(s) órgão(s), setor(es) ou área(s) que solicitou(aram) a contratação.
Lista de áreas requisitantes adicionadas

		Ações
Área	**Responsável**	
Diretoria de Assuntos Estudantis	Guilherme Henrique Koerich	Requisitante / responsável pela demanda

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta contratação trata da aquisição de bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021. A empresa licitante deve estar devidamente cadastrado, junto ao sistema SICAF ou possuir a documentação obrigatória atualizada (INSS, Receita Federal, FGTS Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT) emitida exclusivamente pelo TST, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) emitida no portal da transparência, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (CNIA) emitida no CNJ e Cadastro dos Inabilitados e Inidôneos emitido pelo TCU).

Em relação ao objeto da contratação, os equipamentos e demais materiais, devem ser novos, no caso de equipamentos, com garantia mínima do fabricante (12 meses), nível de eficiência energética (Selo Procel/INMETRO quando aplicável) e conformidade com normas sanitárias da ANVISA/ABNT para manipulação e guarda de alimentos. Também deve-se cumprir critérios de sustentabilidade como baixo consumo de energia e água, uso de fluidos refrigerantes ecológicos e logística reversa das embalagens ou descarte adequado pós-vida útil pelo fabricante/fornecedor, quando aplicável, em conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

A eventual indicação de marcas e/ou modelos de referência tem caráter exclusivamente referencial e visa facilitar a descrição do objeto e a definição dos padrões mínimos de qualidade, desempenho e características técnicas pretendidos pela Administração. Serão aceitos produtos de outras marcas e modelos que atendam integralmente às especificações do Termo de Referência e apresentem qualidade, desempenho e características equivalentes ou superiores às referências indicadas. A indicação não constitui exigência de determinada marca nem tem por objetivo restringir a competitividade ou direcionar a contratação, nos termos do art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas alternativas de mercado para suprir as demandas dos 16 projetos aprovados e dos quatro câmpus que não foram contemplados no edital, mas que apresentaram demandas relacionadas à estruturação dos espaços destinados à alimentação escolar. A aquisição centralizada por Pregão Eletrônico tradicional mostrou-se a solução ideal frente a licitações individuais por câmpus, pois garante padronização, redução do custo operacional do processo e ganhos de escala na negociação de bens de consumo e equipamentos de cozinha/refeição.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição centralizada de equipamentos, mobiliários e materiais de consumo para estruturação dos refeitórios e espaços de refeição dos 16 câmpus contemplados no Edital nº 06/2026/DAE-PROEN e dos quatro câmpus que não foram contemplados no edital, mas que apresentaram demandas relacionadas à estruturação dos espaços destinados à alimentação escolar, será realizada na modalidade Pregão tradicional, com critério de julgamento pelo menor preço, nos termos do art.6º, XLV e art. 34 da Lei nº 14.133/2021. Tendo em vista que

os bens permanentes e demais itens de consumo foram previamente mapeados, aprovados e quantificados no âmbito do referido edital, havendo a necessidade concreta de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados e disponibilidade orçamentária para a sua aquisição compulsória. Entende-se que dessa forma, garante-se o cumprimento direto do plano de estruturação dos espaços de alimentação dos câmpus, dentro do prazo determinado no edital.

A consolidação da compra unificada também incentiva os fornecedores a oferecer preços unitários mais competitivos (economia de escala) do que ocorreria em aquisições fracionadas ou incertas.

A condução de um único processo licitatório centralizado pela Reitoria/Comissão de Licitação evita a proliferação de 20 processos licitatórios individuais nos câmpus. Isso gera expressiva redução do custo processual (horas de trabalho dos servidores, pareceres jurídicos e publicação de editais), além de desonerar a equipe administrativa dos câmpus.

A compra centralizada assegura que os equipamentos e utensílios adquiridos sigam os mesmos padrões técnicos de qualidade, higiene sanitária, durabilidade e eficiência energética em toda a rede IFSC, simplificando o acompanhamento técnico e a fiscalização dos contratos.

Por fim, as entregas serão efetuadas diretamente nos endereços das sedes dos 20 câmpus demandantes (preservando a atratividade do certame para empresas especializadas em cada segmento, sem prejuízo ao ganho de escala na negociação), conforme cronograma e quantitativos consolidados no Termo de Referência.

O transporte, a descarga e a movimentação até o local indicado por cada câmpus correm por conta do fornecedor contratado.

Em relação à garantia, assistência técnica e manutenção, deve-se observar a garantia mínima de 12 (doze) meses para bens permanentes (ou prazo superior oferecido pelo fabricante), contados a partir do recebimento definitivo. Quanto à assistência técnica e manutenção, os fornecedores de bens permanentes devem dispor de rede de assistência técnica autorizada no Estado de Santa Catarina ou credenciada em âmbito nacional, com capacidade de atendimento *in loco* ou recolhimento do equipamento sem ônus para o IFSC, quando aplicável.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Em observância ao disposto no art. 18, § 1º, IV, da Lei nº 14.133/2021, as quantidades dos itens foram estimadas a partir da consolidação das demandas aprovadas e homologadas nas propostas dos 16 câmpus participantes do Edital nº 06/2026/DAE-PROEN e dos quatro câmpus que não foram contemplados no edital, mas que apresentaram demandas relacionadas à estruturação dos espaços destinados à alimentação escolar. O quantitativo detalhado por item, especificação e câmpus de destino consta na memória de cálculo em anexo a este ETP.

Quadro 1 - Itens, descrições, quantidades e locais de entrega

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	LOCAL DE ENTREGA
1	APOIO DE PRATOS E TALHERES 85CM NEW BUFFET INOX (MODELO DE REFERÊNCIA: CPTNBR REFRIMATE). COMPLEMENTO DE PESAGEM NEW BUFFET RESTAURANTE COM RODÍZIOS CPNBR - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: - ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO INFERIOR DOTADA DE LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO; - TAMPO EM VIDRO TEMPERADO 8MM COM SERIGRAFIA NA COR PRETA; - RODÍZIOS DE NYLON GIRATÓRIOS COM TRAVA; - REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430 BRILHOSO. - DIMENSÕES DO PRODUTO 1035X1035X850 MM. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	1	CÂMPUS ARARANGUÁ
13	COMPLEMENTO PARA PRATOS E TALHERES (MODELO DE REFERÊNCIA: CPTNBR) PARA GARANTIR PRATICIDADE, ORGANIZAÇÃO AO SERVIÇO DE BUFFET. ESTRUTURA ROBUSTA E ACABAMENTO EM AÇO INOX 430, TAMPO EM VIDRO TEMPERADO DE 8 MM COM SERIGRAFIA PRETA PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO. SUPORTES EM AÇO INOX PARA TALHERES E APOIO PARA PRATOS. ESTRUTURA REFORÇADA, COM LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO, PROPORCIONANDO ESTABILIDADE E SEGURANÇA NO USO CONTÍNUO, RODÍZIOS COM TRAVA. FRENTE (MM):850 PROFUNDIDADE (MM):1035 ALTURA (MM):770/850 DESNIVEL TALHERES. REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO	UNIDADE	1	CÂMPUS ARARANGUÁ

	INOX 430 BRILHOSO, ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO INFERIOR DOTADA DE LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO TAMPO EM VIDRO TEMPERADO 8MM COM SERIGRAFIA NA COR PRETA RODÍZIOS DE NYLON GIRATÓRIOS COM TRAVA SUPORTES DE TALHERES EM AÇO INOX . O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
15	BUFFET RESTAURANTE CENTRAL QUENTE 8 CUBAS - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: - AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA (BANHO MARIA); - REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430 BRILHOSO; - CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO MECÂNICO; - ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO INFERIOR DOTADA DE LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO; - TANQUE INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX, COM VEDAÇÃO POR SOLDA INOX; - TAMPO EM VIDRO TEMPERADO 8MM COM SERIGRAFIA NA COR PRETA; - PROTETOR SALIVAR DE VIDRO 5MM; - SUSTENTAÇÃO POR TUBOS INOX FIXADOS NO VIDRO; - ILUMINAÇÃO LED 6500K; - RODÍZIOS DE NYLON GIRATÓRIOS COM TRAVA; - CAPACIDADE (GN'S): 8 - 1/2 ESPECIFICAÇÕES: - MODELO DE REFERÊNCIA: NBRCQ8 REFRIMATE; - DIMENSÕES EXTERNAS (LXPXA): 1755X1035X850-1500 MM; - CAPACIDADE: 12 CUBAS DE 1/2; - TENSÃO: 220V. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	1	CÂMPUS ARARANGUÁ
16	BALCÃO/BUFFET TÉRMICO AQUECIDO INOX 4 CUBAS COM TAMPA. EQUIPAMENTO DESTINADO À CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES EM BANHO-MARIA. CARENAGEM EXTERIOR DE AÇO	UNIDADE	1	CÂMPUS SÃO JOSÉ

	INOX. PARTE INTERNA DE AÇO GALVANIZADO. 4 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) INCLUSAS. LÂMPADA PILOTO. ESTRUTURA TUBULAR CURVADA. RODÍZIOS. QUANTIDADE DE CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS): 4 UNIDADES. TERMOSTATO DO TIPO CAPILAR DE BULBO (20 °C A 120 °C). VOLTAGEM: 220V. POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA: 2.500 W. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
14	BALCÃO/BUFFET TÉRMICO AQUECIDO INOX 6 CUBAS COM TAMPA. EQUIPAMENTO DESTINADO À CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES EM BANHO-MARIA. CARENAGEM EXTERIOR DE AÇO INOX. PARTE INTERNA DE AÇO GALVANIZADO. 6 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) INCLUSAS. LÂMPADA PILOTO. ESTRUTURA TUBULAR CURVADA. RODÍZIOS. QUANTIDADE DE CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS): 6 UNIDADES. TERMOSTATO DO TIPO CAPILAR DE BULBO (20 °C A 120 °C). VOLTAGEM: 220V. POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA: 2.500 W. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	1	CÂMPUS PALHOÇA BILÍNGUE
4	BACIA MATERIAL PLÁSTICO, GRADUADA, REDONDA, CAPACIDADE APROXIMADA 5,5L – COR BRANCA OU TRANSPARENTE COMPOSIÇÃO/MATERIAL POLIPROPILENO DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (CM) 11,9X34X34 CM PESO APROXIMADO DO PRODUTO (KG) 0.203 KGCOM BICO DIRECIONADOR DE ÁGUA E ESCALA MEDIDORA DE VOLUME. PEGA ANATÔMICA E SEGURA.5,2 LITROS	UNIDADE	10	CÂMPUS ARARANGUÁ

20	CAIXA HERMÉTICA RETANGULAR, NA COR BRANCA, FABRICADA EM POLIPROPILENO, ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL (BPA FREE), 6,5 LITROS 32,5X21,8X11, 2CM(CXLXA).	UNIDADE	10	CÂMPUS ARARANGUÁ
21	CAIXA PLÁSTICA PARA USO GERAL EM HORTIFRUTIS. VAZADA NAS LATERAIS E NO FUNDO PARA AGILIZAR VENTILAÇÃO E RESFRIAMENTO. APLICAÇÕES IDEAL PARA TRANSPORTE DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. MEDIDAS APROXIMADAS DAS CAIXAS PLÁSTICAS (MM) COMPRIMENTO/LARGURA: 490MM PROFUNDIDADE: 300MM ALTURA: 170MM FABRICADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE. CAPACIDADE ENTRE 21 E 26 L. COR: BRANCO.	UNIDADE	5	CÂMPUS ARARANGUÁ
22	CAIXA PARA FRIGORÍFICO VAZADA, COR BRANCA, DIMENSÕES APROXIMADAS: 60X40X24CM (COMP X LARG X ALT), MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), CAPACIDADE: DE 40 A 50 LITROS. CATMAT 444901 - PDM: 4149 - CAIXA PLÁSTICA - CLASSE: 9330	UNIDADE	5	CÂMPUS ARARANGUÁ
25	COLHER DE SERVIÇO OU COLHER DE ARROZ TODA EM AÇO INOX 18/10 (MONOBLOCO). COM CABO LONGO, BOCAL ARREDONDADO, COM COMPRIMENTO TOTAL DE 250MM.TOTALMENTE LISA, SEM ENTALHES, EM PERFEITO ESTADO, COM BRILHO E SEM RISCOS. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TRAMONTINA	UNIDADE	10	CÂMPUS ARARANGUÁ
26	COLHER GRANDE FABRICADA EM POLIETILENO ATÓXICO. COMPRIMENTO TOTAL: 60 CM. CONCAVA DE 9CM. DEVE SUPORTAR TEMPERATURAS DE 160°C.	UNIDADE	6	CÂMPUS ARARANGUÁ

28	CONCHA EM AÇO INOX INTEIRIÇA, COM CABO DE 450MM A 500MM; PONTEIRA COM 130MM A 140MM; MATERIAL COM ESPESSURA DE 1,2MM A 1,4MM.	UNIDADE	4	CÂMPUS ARARANGUÁ
27	CONCHA EM AÇO INOX INTEIRIÇA, COM CABO DE 350MM A 400MM; PONTEIRA COM 100MM A 120MM; MATERIAL COM ESPESSURA DE 1,2MM A 1,4MM.	UNIDADE	4	CÂMPUS ARARANGUÁ
29	CONJUNTO COMPOSTO POR 03 (TRÊS) BOWLS DE DIFERENTES CAPACIDADES, FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, IMPACTOS E DEFORMAÇÕES, PRÓPRIOS PARA PREPARO, MISTURA, ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS. DEVEM POSSUIR ACABAMENTO INTERNO E EXTERNO LISO, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E EVITANDO ACÚMULO DE RESÍDUOS. CADA BOWL DEVE SER ACOMPANHADO DE TAMPA PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, LIVRE DE BPA (BISFENOL A), COM ENCAIXE ADEQUADO PARA VEDAÇÃO E PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS. O CONJUNTO DEVE CONTER RECIPIENTES COM CAPACIDADES VARIADAS, CONTEMPLANDO VOLUME APROXIMADO ENTRE 1 LITRO E 5 LITROS, PERMITINDO ACONDICIONAMENTO DE DIFERENTES QUANTIDADES DE ALIMENTOS. PRODUTO REUTILIZÁVEL, DURÁVEL, DE FÁCIL LIMPEZA E ADEQUADO PARA USO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, ESCOLARES, INDUSTRIAIS E DOMÉSTICAS. AS PEÇAS DEVEM SER EMPILHÁVEIS PARA OTIMIZAÇÃO DO ESPAÇO DE ARMAZENAMENTO. GARANTIA MÍNIMA DE 90 DIAS CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. MARCA DE REFERÊNCIA ELETROLUX	UNIDADE	4	CÂMPUS ARARANGUÁ

35	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO PROFISSIONAL. RESISTENTE, DURÁVEL E PRÁTICO. DIÂMETRO: 45 CM. ALTURA: 18,5 CM. MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO, COM PÉ/BASE PARA APOIO FIRME, COM ALÇAS RESISTENTES PARA FÁCIL MANUSEIO, COM FUROS BEM DISTRIBUÍDOS PARA DRENAGEM EFICIENTE E COM ACABAMENTO PROFISSIONAL.	UNIDADE	3	CÂMPUS ARARANGUÁ
36	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOXIDÁVEL. RESISTENTE, DURÁVEL E PRÁTICO. DIÂMETRO: 40 CM. ALTURA: 15,5 CM. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COM PÉ/BASE PARA APOIO FIRME, COM ALÇAS RESISTENTES PARA FÁCIL MANUSEIO, COM FUROS BEM DISTRIBUÍDOS PARA DRENAGEM EFICIENTE E COM ACABAMENTO PROFISSIONAL.	UNIDADE	3	CÂMPUS ARARANGUÁ
37	ESCUMADEIRA PROFISSIONAL FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS E PROFISSIONAIS. ESTRUTURA INTEIRIÇA SOLDADA, SEM PARAFUSOS, REBITES OU ENCAIXES, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA, DURABILIDADE E FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO. CONCHA PERFURADA COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 16 CM, ADEQUADA PARA DRENAGEM EFICIENTE DE ÓLEO. CABO LONGO COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 54 CM, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO MANUSEIO DE ALIMENTOS EM FRITADEIRAS PROFUNDAS. MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO, AO CALOR E AO USO CONTÍNUO EM CONTATO COM ÓLEO QUENTE. PRODUTO APROPRIADO PARA RETIRADA E ESCORRIMENTO DE ALIMENTOS FRITOS EM OPERAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA.	UNIDADE	4	CÂMPUS ARARANGUÁ

46	GARFO TRINCHANTE PROFISSIONAL TODO EM AÇO INOX - 52 CM FABRICADO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL. COMPRIMENTO TOTAL MÍNIMO DE 52 CM. APLICÁVEL. INDUSTRIAIS, BUFFETS E RESTAURANTES. DESEMPENHO E DIMENSÕES. E COZINHAS DE GRANDE PORTE.	UNIDADE	4	CÂMPUS ARARANGUÁ
65	PENEIRA EM AÇO INOX - PENEIRA PARA A COZINHA EM AÇO INOX NÃO FERRITICO E NÃO MAGNÉTICO, FORMATO OVAL E SUPORTE PARA APOIO NA EXTREMIDADE. COM 25 CM DE DIÂMETRO. DIMENSÕES: (43X25X9CM).	UNIDADE	3	CÂMPUS ARARANGUÁ
62	PANELA CAÇAROLA PARA COZINHA INDUSTRIAL. FABRICADA EM ALUMÍNIO, TAMPA DE ALUMÍNIO. DEVE POSSUIR 2 CABOS, /PEGADORES EM ALUMÍNIO. MEDIDAS EXATAS: DIÂMETRO: 50CM - ALTURA: 20CM, ESPESSURA MINIMA DE 2,5 MM. CAPACIDADE MÍNIMA: 40 LITROS	UNIDADE	4	CÂMPUS ARARANGUÁ
63	PANELA CAÇAROLA PARA COZINHA INDUSTRIAL Nº 38. FABRICADA EM ALUMÍNIO, TAMPA DE ALUMÍNIO. DEVE POSSUIR 2 CABOS, /PEGADORES EM ALUMÍNIO. MEDIDAS MÍNIMAS: ALTURA 18 CM, DIÂMETRO 38 CM, ESPESSURA MINIMA 2 MM. CAPACIDADE MÍNIMA: 20 LITROS	UNIDADE	3	CÂMPUS ARARANGUÁ
70	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO; DIÂMETRO: 22 CM; FORMATO: FUNDO; MATERIAL: VIDRO TEMPERADO; LAVÁVEL EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.	UNIDADE	220	CÂMPUS ARARANGUÁ
73	TRAVESSA DE VIDRO LISO E TEMPERADO, TRANSPARENTE, REFRATÁRIO, FORMATO RETANGULAR COM CANTOS ARREDONDADOS, COM TAMPA PLÁSTICA TRANSPARENTE/BRANCA, MEDINDO CERCA (41X25X8,5 CM), CAPACIDADE 5L.	UNIDADE	5	CÂMPUS SÃO JOSÉ

76	TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR MULTIFUNCIONAL COM TAMPA, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL (INCLUSIVE A TAMPA). IDEAL PARA COZINHAR DIRETAMENTE NO FOGÃO OU NO FORNO. ACOMPANHA UMA PINÇA (PEGADOR).	UNIDADE	8	CÂMPUS ARARANGUÁ
77	TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR MULTIFUNCIONAL COM TAMPA, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL (INCLUSIVE A TAMPA). IDEAL PARA COZINHAR DIRETAMENTE NO FOGÃO OU NO FORNO. ACOMPANHA UMA PINÇA (PEGADOR). DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 5,5 CM X COMPRIMENTO 36,8CM X DIÂMETRO 36,8CM X LARGURA 22CM.	UNIDADE	12	CÂMPUS TUBARÃO (10 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID)
3	ASSADEIRA RETANGULAR DE ALUMÍNIO ENTRE 44 E 45X30X6 CM ESPECIFICAÇÕES: · COMPOSIÇÃO: 1 ASSADEIRA · FORMATO: RETANGULAR · MATERIAL: ALUMÍNIO · COMPRIMENTO: 45 · LARGURA: 30CM · ALTURA: 5CM · CAPACIDADE: 2,7L · PESO: 550G · REFERÊNCIA: 274 · MARCA: ABC ALUMÍNIO ABC COM 50 ANOS NO SEGMENTO DE UTENSÍLIOS EM ALUMÍNIO PARA USO DOMÉSTICO E INDUSTRIAL.	UNIDADE	4	CÂMPUS SÃO JOSÉ
68	POTE/TIGELA/ BOLL REDONDO EM AÇO INOX COM ACABAMENTO LISO INTERNAMENTE E ESCOVADO/POLIDO EXTERNAMENTE SEM TAMPA. COM APROXIMADAMENTE 28 CM DE DIÂMETRO, PESO MÍNIMO DE 590 GRAMAS, CAPACIDADE EM TORNO DE 5,8 L CONSTRUÍDO TODO EM AÇO INOX NÃO FERRÍTICO, LIGA AISI 304 18/8 OU 18/10, PODENDO IR À GELADEIRA E FREEZER. O ACABAMENTO ESCOVADO PODERÁ TER DETALHES EM BRILHO. O DESIGN DEVE SER LIMPO, SEM CANTOS VIVOS OU AFIADOS PARA FACILITAR A LIMPEZA EVITANDO ACUMULO	UNIDADE	9	CÂMPUS SÃO JOSÉ (5 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (4 UNID)

	DE SUJIDADES E ACIDENTES AO MANIPULADOR. O PRODUTO PODERÁ IR DIARIAMENTE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. AO RECEBER O PRODUTO SERÃO FEITOS TESTES DE MAGNETISMO E OU QUÍMICO PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE SOLICITADA NA DESCRIÇÃO. O PRODUTO OFERECIDO DEVE ACOMPANHAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE. MARCA DE REFERÊNCIA: TRAMONTINA			
53	FATIADOR MANUAL PROFISSIONAL TIPO MANDOLINE, DESTINADO AO CORTE, FATIAMENTO E RALAGEM DE LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS. ESTRUTURA ROBUSTA EM AÇO INOXIDÁVEL, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. SISTEMA DE REGULAGEM DE ESPESSURA DE CORTE COM, NO MÍNIMO, 18 TIPOS DE CORTES E CONFIGURAÇÕES DIFERENTES, PERMITINDO CORTES LISOS, ONDULADOS, JULIENNE FINO E GROSSO, RALADOS E CORTES ESPECIAIS. POSSUIR LÂMINAS EM AÇO INOX DE ALTA RESISTÊNCIA E DURABILIDADE, COM AJUSTE DE ESPESSURA VARIÁVEL DE, NO MÍNIMO, 1 MM A 7 MM. DEVE POSSUIR PROTETOR DE MÃOS PARA SEGURANÇA DO OPERADOR, PÉS ANTIDERRAPANTES PARA ESTABILIDADE DURANTE O USO E SISTEMA INTEGRADO DE TROCA OU AJUSTE DE CORTE SEM NECESSIDADE DE FERRAMENTAS. PRODUTO LAVÁVEL, ADEQUADO PARA USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS ESCOLARES E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. DIMENSÕES APROXIMADAS ENTRE 30 CM E 40 CM DE COMPRIMENTO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	3	CÂMPUS ARARANGUÁ

48	JARRA DE PLÁSTICO REFORÇADA SUCO ÁGUA 4L COM TAMPA E ALÇA.	UNIDADE	5	CÂMPUS SÃO JOSÉ (4 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)
49	KIT 100 CANECA PLÁSTICA COLORIDAS MERENDA ESCOLAR 300 A 450ML CARACTERÍSTICAS: MATERIAL: PLÁSTICO (POLIPROPILENO) CAPACIDADE MÍNIMO: 300 A 450ML	KIT	16	CÂMPUS SÃO JOSÉ (5 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (8 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (3 UNID)
71	PRATO PARA MERENDA ESCOLAR, FABRICADO EM PLÁSTICO POLIPROPILENO GROSSO DE ALTA DURABILIDADE ESPECIFICAÇÕES: - MATERIAL POLIPROPILENO DE PRIMEIRA, ATÓXICO MODELO LISO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA (SEM FRISOS) COM FORMATO INTERNO ARREDONDADO, COM ABA E EMPILHÁVEL. COR AZUL ESCURO PIGMENTAÇÃO HOMOGÊNEA EM TODA PEÇA ACABAMENTO POLIDO BRILHANTE RESISTÊNCIA A TEMPERATURA 100C POR 20 MINUTOS. - CAPACIDADE : 700 ML	UNIDADE	500	CÂMPUS SÃO JOSÉ
32	CUBAS BUFFET GN 1:1 FUNDA 150MM (COMPATIVEL COM O FORNO QUE FOR ADQUIRIDO) MATERIAL: AÇO INOX MEDIDAS: GN 1/1 150MM: 530 X 325 X 150MM AÇO 340 INTERNO E 430 EXTERNO	UNIDADE	4	CÂMPUS ARARANGUÁ
33	CUBAS BUFFET GN 1:1 RASA 100MM (COMPATIVEL COM O FORNO QUE FOR ADQUIRIDO) MATERIAL: AÇO INOX MEDIDAS: GN 1/1 150MM: 530 X 325 X 100MM - AÇO 340 INTERNO E 430 EXTERNO	UNIDADE	6	CÂMPUS ARARANGUÁ
34	CUBAS BUFFET GN 1:1 RASA 65MM (COMPATIVEL COM O FORNO QUE FOR ADQUIRIDO) MATERIAL: AÇO INOX MEDIDAS: GN 1/1 150MM: 530 X 325 X 65MM - AÇO 340 INTERNO	UNIDADE	10	CÂMPUS ARARANGUÁ

	E 430 EXTERNO			
39	FORNO COMBINADO DE ALTA CAPACIDADE, CONSTRUÍDO EM AÇO INOX, DESTINADO AO PREPARO DE ALIMENTOS POR CONVECÇÃO, VAPOR E COMBINAÇÃO DE CALOR SECO E VAPOR. SISTEMA DE SEGURANÇA EM CONFORMIDADE COM A NORMA NR-12.CAPACIDADE MÍNIMA PARA 10 GN 1/1 (530 X 325 MM); ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO INOX 430; CÂMARA INTERNA EM AÇO INOX 304 POLIDO; PORTA COM VIDRO DUPLO;VIDRO INTERNO PIVOTANTE PARA FACILITAR A LIMPEZA; SISTEMA AUTOMÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO/LIMPEZA DA CÂMARA DE COCÇÃO, COM PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE LAVAGEM; COMPATÍVEL COM DETERGENTE ESPECÍFICO PARA LIMPEZA AUTOMÁTICA, COM COMPARTIMENTO PRÓPRIO OU SISTEMA INTEGRADO DE DOSAGEM; PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE LIMPEZA LEVE, MÉDIA E PESADA, DISPENSANDO A NECESSIDADE DE LAVAGEM MANUAL DA CÂMARA INTERNA; ESGUICHO MANUAL PARA APOIO À HIGIENIZAÇÃO E ENXÁGUE QUANDO NECESSÁRIO; MAÇANETA COM ABERTURA E FECHAMENTO SUAVE; CAVALETE EM AÇO INOX COM PÉS REGULÁVEIS; ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220 V; POTÊNCIA ELÉTRICA MÍNIMA: 15 KW. TEMPERATURA DE OPERAÇÃO DE ATÉ 280 °C OU SUPERIOR; ESPAÇAMENTO ENTRE NÍVEIS COMPATÍVEL COM A UTILIZAÇÃO DE 10 GN 1/1; DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE MÍNIMA EXIGIDA DE 10 GN 1/1; EQUIPAMENTO FORNECIDO COM MANUAL DE OPERAÇÃO EM PORTUGUÊS. DIMENSÕES MINIMAS / APROXIMADAS DO FORNO (AXLXP): ALTURA: 104	UNIDADE	1	CÂMPUS ARARANGUÁ

	CM; LARGURA: 85 CM; PROFUNDIDADE: 95 CM; ALTURA COM CAVALETE: 184,2 CM. DIMENSÕES APROXIMADAS OU COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE EXIGIDA, PERMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%.(MODELOS DE REFERÊNCIA: WICTORY WCPRL-10NE, PRÁTICA C-MAX 10, ELECTROLUX PROFESSIONAL SKYLINE 10 GN OU EQUIVALENTE TÉCNICO SUPERIOR. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
44	FREEZER E CONSERVADOR VERTICAL 210 LITROS BRANCO- - AJUSTE O CONTROLE, USAR COMO FREEZER (–12 A –18 °C). - 2 EM 1: USAR COMO FREEZER OU REFRIGERADOR. (0°C - 10°C). PORTA REVERSÍVEL: INVERSÃO DO SENTIDO DE ABERTURA CONFORME NECESSIDADE. - ORGANIZAÇÃO INTERNA: PRATELEIRAS DE VIDRO (FIXA + AJUSTÁVEIS), MEIA PRATELEIRA E GAVETA. - ACABAMENTO E CONTROLE: SELETOR MECÂNICO DE TEMPERATURA; OPERAÇÃO SIMPLES E INTUITIVA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	3	CÂMPUS ARARANGUÁ (2 UNID) CÂMPUS URUPEMA (1 UNID)
47	GELADEIRA DUPLEX BRANCA COM CAPACIDADE ENTRE 320 E 400 LITROS - FROST FREE - 2 PORTAS - COM CAPACIDADE ENTRE 320 E 400 LITROS. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR CLASSIFICAÇÃO DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA CLASSE A, CONFORME O PROGRAMA BRASILEIRO DE ETIQUETAGEM (PBE/INMETRO) VIGENTE, COMPROVADA POR MEIO DA ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA (ENCE). ALIMENTAÇÃO: 220V. DEVERÁ ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E CERTIFICAÇÃO VIGENTE DO INMETRO	UNIDADE	5	CÂMPUS ARARANGUÁ (1 UNID) CÂMPUS CANOINHAS (2 UNID) CÂMPUS URUPEMA (1 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (1 UNID)

	CONFORME NORMAS APLICÁVEIS A EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO COMERCIAL.			
45	FREEZER VERTICAL PARA CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS, COM CAPACIDADE LÍQUIDA MÍNIMA DE 570 LITROS, ADMITINDO VARIAÇÃO COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS DA MESMA CATEGORIA, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220V, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE UNIDADE SELADA COM CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO OU SISTEMA EQUIVALENTE DE DISTRIBUIÇÃO HOMOGÊNEA DE FRIO, DOTADO DE CONTROLE ELETRÔNICO DE TEMPERATURA COM INDICAÇÃO DIGITAL OU ANALÓGICA EQUIVALENTE, COM FAIXA OPERACIONAL AJUSTÁVEL PARA CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO DE PRODUTOS ENTRE APROXIMADAMENTE -22°C E +7°C, OU FAIXA COMPATÍVEL COM A FUNÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS, EQUIPADO COM SISTEMA DE DEGELO AUTOMÁTICO OU TECNOLOGIA EQUIVALENTE QUE DISPENSE DEGELO MANUAL FREQUENTE, ESTRUTURA INTERNA E EXTERNA EM AÇO OU MATERIAL DE DESEMPENHO E RESISTÊNCIA EQUIVALENTE, COM ACABAMENTO RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, DOTADO DE PORTA CEGA COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO E VEDAÇÃO MAGNÉTICA OU EQUIVALENTE, COM PRATELEIRAS INTERNAS ARAMADAS, REMOVÍVEIS E REGULÁVEIS EM ALTURA, COM NO MÍNIMO 4 NÍVEIS DE ARMAZENAMENTO ALÉM DE ESTRADO INFERIOR, PÉS NIVELADORES AJUSTÁVEIS PARA CORREÇÃO DE DESNÍVEIS DE PISO, CONSUMO ENERGÉTICO MÁXIMO	UNIDADE	2	CÂMPUS JOINVILLE (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

	APROXIMADO COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS DA CATEGORIA, ESTIMADO EM ATÉ 6,5 KWH/DIA OU EQUIVALENTE DE MELHOR EFICIÊNCIA, DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS DE ATÉ 2.000 MM DE ALTURA, ATÉ 700 MM DE LARGURA E ATÉ 850 MM DE PROFUNDIDADE, EQUIPAMENTO NOVO, SEM USO, FORNECIDO EM 220V, COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E CERTIFICAÇÃO VIGENTE DO INMETRO CONFORME NORMAS APLICÁVEIS A EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO COMERCIAL.			
74	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DO TIPO DUPLEX, COM SISTEMA FROST FREE, CAPACIDADE TOTAL LÍQUIDA MÍNIMA DE 415 LITROS, VOLTAGEM 220 V E ACABAMENTO EM INOX, EQUIPADO COM COMPRESSOR DE ALTA EFICIÊNCIA COM TECNOLOGIA INVERTER, CONTROLE ELETRÔNICO DE TEMPERATURA POR PAINEL DIGITAL INTERNO OU EXTERNO, COM FUNÇÕES BÁSICAS DE AJUSTE RÁPIDO E MODOS ECONÔMICO, INTENSIVO OU TURBO; O COMPARTIMENTO REFRIGERADOR DEVE POSSUIR PRATELEIRAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS, PREFERENCIALMENTE EM VIDRO TEMPERADO, GAVETA PARA HORTIFRUTIGRANJEIROS COM CONTROLE DE UMIDADE OU SOLUÇÃO EQUIVALENTE, COMPARTIMENTO EXTRA PARA LATICÍNIOS OU FRIOS, E O FREEZER DEVE CONTAR COM FUNÇÃO DE CONGELAMENTO RÁPIDO OU EQUIVALENTE; A ILUMINAÇÃO INTERNA DEVE SER EM LED, A ESTRUTURA DEVE DISPOR DE PÉS NIVELADORES E RODÍZIOS, ACABAMENTO EXTERNO DURÁVEL E RESISTENTE À CORROSÃO, E SISTEMA DE PROTEÇÃO CONTRA VARIAÇÕES ELÉTRICAS OU EQUIVALENTE; O	UNIDADE	1	CÂMPUS JOINVILLE

	EQUIPAMENTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS TÉCNICAS DA ABNT E ÀS REGULAMENTAÇÕES DO INMETRO, POSSUIR EFICIÊNCIA ENERGÉTICA MÍNIMA CLASSE A, GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.			
61	MINI CÂMARA FRIA 4 PORTAS, PARA REFRIGERAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM GERAL, COM TEMPERATURA DE +1ºC A + 7ºC, ISOLAMENTO TÉRMICO 100% INJETADO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX, REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO AR-FORÇADO (FROST FREE), ECOLÓGICO E ECONÔMICO, PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE COM PUXADORES, PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA, PRATELEIRAS ARAMADAS, REGULÁVEIS E PINTADAS EM EPÓXI, CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA, DEGELO AUTOMÁTICO, TENSÃO 220V, FREQUÊNCIA 60 HZ, CAPACIDADE MÍNIMA 750 LITROS. MARCA DE REFERÊNCIA: KOFISA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	3	CÂMPUS GAROPABA (2 UNID) CÂMPUS TUBARÃO (1 UNID)
50	LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL DE ALTO DESEMPENHO COM CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX 304 E OUTROS MATERIAIS RESISTENTES À CORROSÃO.. COM ACESSÓRIOS PADRÕES, COM 1 GAVETA COM CAPACIDADE PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS, 1 GAVETA PARA LOUÇAS ESPECIAIS E 1 SUPORTE PARA ATÉ 120 TALHERES. COM CAPACIDADE DE REALIZAR 60,	UNIDADE	1	CÂMPUS ARARANGUÁ

	40 OU 28 GAVETAS POR HORA. COM CAPACIDADE MECÂNICA DE 1.080 / 720 / 504 PRATOS POR HORA, COM BAIXO CONSUMO DE ÁGUA, DE DETERGENTE E DE SECANTE. COM CONTROLES AUTOMÁTICOS DE NÍVEL DE ÁGUA E TEMPERATURAS, INÍCIO DE CICLO AUTOMÁTICO AO FECHAR A PORTA OU PELO PAINEL, E UM PAINEL DE COMANDO COM TECLAS DE LIGA/DESLIGA, OPERAÇÃO E SELEÇÃO DE TEMPO DE CICLO. ALÉM DISSO, COM POSSIBILIDADE DE OPERAR SOBRE OU SOB BALCÕES E ESTRUTURA DE APOIO, COM UMA PORTA RÍGIDA E RESISTENTE PARA APOIO DAS GAVETAS DURANTE A CARGA E DESCARGA. COM ACESSO INTERNO FÁCIL, FILTRO DA MOTOBOMBA DE LAVAGEM, DRENO E TAMPÕES REMOVÍVEIS MANUALMENTE. COM FILTRO DE ÁGUA EXTERNO COM ELEMENTO REMOVÍVEL E INSTALAÇÃO SIMPLIFICADA - 220V BIFÁSICO OU TRIFÁSICO OU 380V TRIFÁSICO, ACOMPANHADO DE MANUAL COMPLETO. COM BRAÇOS GIRATÓRIOS INFERIORES E SUPERIORES COM BICOS DE ALTA PRESSURIZAÇÃO PARA UM EXCELENTE GRAU DE HIGIENIZAÇÃO. MOTOBOMBA DE ENXÁGUE E AQUECEDOR INCORPORADOS E TRÊS TEMPOS DE CICLO FACILMENTE SELECIONÁVEIS PELO OPERADOR. TERMÔMETROS DIGITAIS DAS ÁGUAS DE LAVAGEM E DO ENXÁGUE. SISTEMA DE SEGURANÇA QUE INTERROMPE O CICLO EM CASO DE ABERTURA DE PORTA. MOTOBOMBAS DE LAVAGEM E ENXÁGUE DE ALTO DESEMPENHO. FORNECIDA COM PONTOS PARA CONEXÃO ELÉTRICA DO DOSADOR E VÁLVULAS DE DETERGENTE E SECANTE. ACESSÓRIOS PADRÃO - 1 GAVETA COM CAPACIDADE PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS - 1 GAVETA PARA LOUÇAS ESPECIAIS - 1 SUPORTE PARA ATÉ 120			

	TALHERES DESEMPENHO - 60, 40 OU 28 GAVETAS POR HORA - CICLO (LAVAGEM + ENXÁGUE) 60, 90 OU 130 SEGUNDOS - CAPACIDADE MECÂNICA DE 1.080 / 720 / 504 PRATOS POR HORA - CONSUMO DE ÁGUA: APENAS 134 ML POR PRATO - BAIXO CONSUMO DE DETERGENTE E SECANTE FACILIDADES - CONTROLES AUTOMÁTICOS DE NÍVEL DE ÁGUA E TEMPERATURAS - INÍCIO DE CICLO: AUTOMÁTICO AO SE FECHAR A PORTA OU POR ACIONAMENTO NO PAINEL - PAINEL DE COMANDO COM UMA TECLA DE LIGA/DESLIGA, UMA DE OPERAÇÃO E UMA DE SELEÇÃO DE TEMPO DE CICLO - OPERA SOBRE OU SOB BALCÕES E TAMBÉM SOBRE. ESTRUTURA DE APOIO - PORTA RÍGIDA E RESISTENTE PARA APOIO DAS GAVETAS NA CARGA E DESCARGA DE LOUÇAS - FÁCIL ACESSO INTERNO PARA LIMPEZA, COM FILTRO DA MOTOBOMBA DE LAVAGEM, DRENO E TAMPÕES DAS EXTREMIDADES DOS BRAÇOS DE LAVAGEM REMOVÍVEIS MANUALMENTE, SEM NECESSIDADE DE FERRAMENTAS - FILTRO DE ÁGUA EXTERNO COM ELEMENTO REMOVÍVEL - FÁCIL INSTALAÇÃO – 220V BIFÁSICO OU TRIFÁSICO OU 380V TRIFÁSICO EM UM ÚNICO MODELO - COMPLETO MANUAL DE OPERAÇÃO E LIMPEZA - TERMÔMETROS DIGITAIS - BEEP FIM DE CICLO PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS - BRAÇOS GIRATÓRIOS INFERIORES E SUPERIORES COM BICOS DE ALTA PRESSURIZAÇÃO GARANTEM EXCELENTE GRAU DE HIGIENIZAÇÃO - MOTOBOMBA DE ENXÁGUE E AQUECEDOR INCORPORADOS - TRÊS TEMPOS DE CICLO FACILMENTE SELECIONÁVEIS PELO OPERADOR - TERMÔMETROS DIGITAIS DAS ÁGUAS DE LAVAGEM E DO ENXÁGUE - SISTEMA DE SEGURANÇA QUE INTERROMPE O CICLO EM			

	CASO DE ABERTURA DE PORTA - MOTOBOMBAS DE LAVAGEM E ENXÁGUE DE ALTO DESEMPENHO - FORNECIDA COM PONTOS PARA CONEXÃO ELÉTRICA DO DOSADOR E VÁLVULAS DE DETERGENTE E SECANTE NO ENXÁGUE, ACIMA DE 40ºC - 440 V 3~ 60 HZ - ESTRUTURA DE APOIO EM AÇO INOXIDÁVEL - GAVETA (RACK) COM 16 COPOS PLÁSTICOS PARA ACOMODAR 240 TALHERES - BOMBA DE DRENAGEM - CONJUNTO DE RODÍZIOS ACOMPANHA PRODUTO - 1 GAVETA COM CAPACIDADE PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS: OFERECE ESPAÇO SUFICIENTE PARA ACOMODAR UMA QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE LOUÇAS EM CADA LAVAGEM. - 1 GAVETA PARA LOUÇAS ESPECIAIS: PROJETADA PARA ACOMODAR PEÇAS DE LOUÇAS QUE REQUEREM UM TRATAMENTO ESPECIAL DURANTE A LAVAGEM. - 1 SUPORTE PARA ATÉ 120 TALHERES: PERMITE ORGANIZAR E LAVAR UMA GRANDE QUANTIDADE DE TALHERES DE FORMA PRÁTICA E EFICIENTE. MODELO DE REFERÊNCIA: LAVA LOUÇAS INDUSTRIAL 18 PRATOS NT210 220V/2/3 380V/3 MULTIFÁSICO - NETTER. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
40	FORNO DE MICROONDAS PROFISSIONAL FORNO DE MICROONDAS PROFISSIONAL (USO SEVERO, FLUXO CONTÍNUO), POTÊNCIA MÍNIMA DE 1000 WATTS, TENSÃO DE 220V MONOFÁSICO, CAPACIDADE ENTRE 22 E 25 LITROS, SISTEMA FLAT QUE NÃO UTILIZA PRATO GIRATÓRIO, FABRICADO EM AÇO INOX, PAINEL BLINDADO E RESISTENTE À GORDURA E UMIDADE, DEVE SUPORTAR UMA FREQUÊNCIA DE ABERTURA E FECHAMENTO DE ATÉ 300 000 VEZES, UTILIZAÇÃO CONTÍNUA SEM PERDA DE	UNIDADE	1	CÂMPUS ARARANGUÁ

	DESEMPENHO. GARANTIA DE 1 ANO APÓS O RECEBIMENTO DO PRODUTO. REFERÊNCIA: PANASONIC 1037 RYK.			
60	FORNO DE MICROONDAS PROFISSIONAL (USO SEVERO, FLUXO CONTÍNUO), POTÊNCIA MÍNIMA DE 1000 WATTS, TENSÃO DE 220V MONOFÁSICO, CAPACIDADE ENTRE 22 E 25 LITROS, SISTEMA FLAT QUE NÃO UTILIZA PRATO GIRATÓRIO, FABRICADO EM AÇO INOX, PAINEL BLINDADO E RESISTENTE À GORDURA E UMIDADE, DEVE SUPORTAR UMA FREQUÊNCIA DE ABERTURA E FECHAMENTO DE ATÉ 300 000 VEZES, UTILIZAÇÃO CONTÍNUA SEM PERDA DE DESEMPENHO. GARANTIA DE 1 ANO APÓS O RECEBIMENTO DO PRODUTO. REFERÊNCIA: PANASONIC 1037 RYK.	UNIDADE	3	CÂMPUS FLORIANÓPOLIS CENTRO (1 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID)
43	FORNO MICROONDAS: FORNO MICROONDAS COM CAPACIDADE TOTAL 30L. BRANCO. DIMENSÕES APROXIMADAS: 30CM DE ALTURA X 50CM LARGURA X 40CM DE PROFUNDIDADE. PORTA COM VIDRO TEMPERADO, PRATO GIRATÓRIO, TIMER, TRAVA DE SEGURANÇA, PAINEL DIGITAL. POTÊNCIA MÍNIMA: 800W. ALIMENTAÇÃO: 220V, 60HZ, MONOFÁSICO. GARANTIA MÍNIMA DE 1 ANO. ACOMPANHA MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS.	UNIDADE	45	CÂMPUS ARARANGUÁ (6 UNID) CÂMPUS CANOINHAS (2 UNID) CÂMPUS CHAPECÓ (3 UNID) CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE (2 UNID) CÂMPUS GAROPABA (6 UNID) CÂMPUS GASPAR (3 UNID) CÂMPUS TUBARÃO (6 UNID) CÂMPUS XANXERÊ (8 UNID) CÂMPUS URUPEMA (1 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (2 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (4 UNID)
59	FORNO DE MICRO-ONDAS DE BANCADA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 42 LITROS, EQUIPADO	UNIDADE	7	CÂMPUS JOINVILLE (5 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (2

	COM PRATO GIRATÓRIO DE DIÂMETRO MÍNIMO DE 34 CM, DESTINADO AO PREPARO E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS EM USO DOMÉSTICO E/OU COLETIVO, OPERANDO EM TENSÃO DE 220 V COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 1.350 W, DOTADO DE CONTROLE ELETRÔNICO/DIGITAL DE TEMPO E POTÊNCIA COM MÚLTIPLOS NÍVEIS DE AJUSTE PARA DIFERENTES TIPOS DE PREPARO, INCLUINDO FUNÇÕES DE AQUECIMENTO, DESCONGELAMENTO POR TEMPO E/OU PESO E MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA; O EQUIPAMENTO DEVERÁ ASSEGURAR DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DO AQUECIMENTO NA CAVIDADE, POSSUIR PAINEL FRONTAL COM VISOR DIGITAL E FUNÇÃO DE BLOQUEIO DE TECLADO (CHILD LOCK) PARA SEGURANÇA OPERACIONAL, APRESENTAR EFICIÊNCIA ENERGÉTICA MÍNIMA CLASSE “A”, ESTRUTURA EXTERNA EM MATERIAL METÁLICO COM COMPONENTES EM PLÁSTICO E VIDRO DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA E MECÂNICA, PORTA COM SISTEMA DE ABERTURA POR PUXADOR OU BOTÃO COM VEDAÇÃO EFICIENTE E ACABAMENTO PREFERENCIALMENTE ESPELHADO OU EQUIVALENTE, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 50 A 60 CM DE LARGURA, 30 A 35 CM DE ALTURA E 40 A 50 CM DE PROFUNDIDADE, INSTALAÇÃO SOBRE SUPERFÍCIE DE APOIO TIPO BANCADA, ATENDENDO ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES, COM CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDA PELO INMETRO, GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, INCLUINDO ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.			UNID)

42	FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL COM SISTEMA PARA ABERTURA DO VIDRO TIPO GUILHOTINA COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A PORTARIA 446 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO MESMO; POSSUI DUAS RESISTÊNCIA POR CÂMARA, SENDO UMA SUPERIOR E UMA INFERIOR, COM CONTROLE INDIVIDUAL DE TEMPERATURA; PAINEL COMPOSTO POR DOIS TERMOSTATOS DE 50°C À 300°C, PARA REGULAGEM DE TEMPERATURA, SENDO UM PARA A RESISTÊNCIA SUPERIOR E OUTRO PARA RESISTÊNCIA INFERIOR; LATERAIS, FRENTE E TETO EXTERNAS EM AÇO INOX; PEDRA REFRATÁRIA QUE ARMAZENA O CALOR OBTENDO MAIOR UNIFORMIDADE NO ASSADO; CAVALETE REFORÇADO EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; FABRICADO NA TENSÃO DE 220V MONOFÁSICO; REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO; ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA; CÂMARA COM DOIS TRILHOS DE APOIO PARA REGULAGEM DE ALTURA DA GRELHA;COMPOSTO POR 2 PEDRAS REFRATÁRIAS: 2; CAPACIDADE: 136 LITROS; DISJUNTOR: 25 A; RESISTÊNCIA: 2X 2500W; CONSUMO: 5 KW/H; VOLTAGEM: 220V; CABO: 4MM²; DIMENSÕES INTERNAS DA CÂMARA (AXLXP): ALTURA: 28 CM; LARGURA: 79 CM; PROFUNDIDADE: 63 CM; DIMENSÕES (AXLXP): ALTURA: 139 CM; LARGURA: 103 CM; PROFUNDIDADE: 83 CM. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	1	CÂMPUS SÃO JOSÉ

41	FORNO ELÉTRICO DE BANCADA, COM CAPACIDADE INTERNA ENTRE 40 E 50 LITROS, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 220 V E POTÊNCIA MÍNIMA DE 1.700 W. DEVE POSSUIR CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO AJUSTÁVEL COM SELEÇÃO MANUAL, COM FAIXA DE TEMPERATURA DE 50 °C A 250 °C, ALÉM DE TIMER COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO OU ALARME SONORO. DEVE APRESENTAR PORTA COM VISOR EM VIDRO TEMPERADO E ABERTURA LATERAL, ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO ESMALTADO, PINTADO OU MATERIAL EQUIVALENTE, RESISTENTE À CORROSÃO E AO CALOR, COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA OU SIMILAR, EM COR PREDOMINANTE PRATA. O EQUIPAMENTO DEVE INCLUIR, NO MÍNIMO, UMA GRELHA METÁLICA REMOVÍVEL E UMA ASSADEIRA/BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE, ALÉM DE RESISTÊNCIAS SUPERIORES E INFERIORES INDEPENDENTES OU COMBINADAS. DEVE CONTAR AINDA COM INDICAÇÃO LUMINOSA DE FUNCIONAMENTO E SER COMPATÍVEL COM DIFERENTES TIPOS DE PREPARO DE ALIMENTOS. AS DIMENSÕES APROXIMADAS DEVEM VARIAR ENTRE 45 E 60 CM DE LARGURA, COM ALTURA E PROFUNDIDADE PROPORCIONAIS, E PESO MÁXIMO DE 15 KG. DEVE OFERECER GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.	UNIDADE	2	CÂMPUS JOINVILLE (1 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (1 UNID)
31	FOGÃO TIPO COOKTOP COM FUNCIONAMENTO POR INDUÇÃO ELETROMAGNÉTICA, MODELO PORTÁTIL E COMPACTO, PROJETADO PARA USO	UNIDADE	2	REITORIA

	SOBREPOSTO EM BANCADAS DE QUALQUER AMBIENTE, DISPENSANDO A NECESSIDADE DE NICHOS PARA EMBUTIR. O EQUIPAMENTO DEVE DISPOR DE 2 (DUAS) ZONAS DE AQUECIMENTO INDEPENDENTES POSICIONADAS LADO A LADO, ADEQUADAS PARA RECIPIENTES COM DIÂMETRO DE 16 A 22 CM. DEVE POSSUIR MESA COM ACABAMENTO EM VIDRO VITROCERÂMICO SELADO NA COR PRETA, DE SUPERFÍCIE PLANA QUE GARANTA FÁCIL LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO. O CONTROLE OPERACIONAL DEVE SER FEITO POR MEIO DE PAINEL ELETRÔNICO SENSÍVEL AO TOQUE (TOUCH CONTROL) COM DISPLAY DIGITAL INTEGRADO, OFERECENDO AJUSTE DE POTÊNCIA EM MÚLTIPLOS NÍVEIS (MÍNIMO DE 8 NÍVEIS PARA OPERAÇÃO EM 127V OU 9 NÍVEIS PARA 220V). O EQUIPAMENTO DEVE CONTAR OBRIGATORIAMENTE COM TEMPORIZADOR (TIMER) DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO PROGRAMÁVEL PARA ATÉ 180 MINUTOS. COMO RECURSOS DE SEGURANÇA, O PRODUTO DEVE CONTER SENSOR INTELIGENTE DE IDENTIFICAÇÃO DE PANELA, INDICADOR LUMINOSO DE SUPERFÍCIE QUENTE E FUNÇÃO DE TRAVA DE SEGURANÇA DO PAINEL PARA EVITAR ALTERAÇÕES ACIDENTAIS NA PROGRAMAÇÃO. AS DIMENSÕES MÁXIMAS EXTERNAS APROXIMADAS DO PRODUTO DEVEM SER DE ATÉ 56 CM DE LARGURA E 35 CM DE PROFUNDIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO EM CONFORMIDADE COM A VOLTAGEM INDICADA NA CONTRATAÇÃO (127V OU 220V), POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA ELÉTRICA DO INMETRO E CONTAR COM GARANTIA TÉCNICA MÍNIMA DO FABRICANTE DE 12 (DOZE) MESES.			
38	FOGÃO INDUSTRIAL DE PISO, COM 4 (QUATRO)	UNIDADE	1	CÂMPUS JOINVILLE

	BOCAS, DESTINADO AO USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL DE DESEMPENHO E RESISTÊNCIA EQUIVALENTE, COM ACABAMENTO ANTICORROSIVO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, DOTADO DE MESA SUPERIOR EM INOX ESCOVADO OU EQUIVALENTE, ESTRUTURA REFORÇADA ADMITINDO CONFORMAÇÃO ESTAMPADA, PERFILADA OU COM REFORÇOS ESTRUTURAIS INTERNOS, DESDE QUE ASSEGURADA RIGIDEZ E ESTABILIDADE OPERACIONAL, EQUIPADO COM 4 (QUATRO) QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO OU MATERIAL EQUIVALENTE DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA, PODENDO SER CONFIGURADOS EM 2 (DOIS) SIMPLES E 2 (DOIS) DUPLOS OU COMBINAÇÃO TÉCNICA EQUIVALENTE DE POTÊNCIA, OPERANDO EM SISTEMA DE GÁS GLP DE BAIXA PRESSÃO, COM REGISTROS INDIVIDUAIS DE CONTROLE DE CHAMA EM MATERIAL METÁLICO NIQUELADO, CROMADO OU EQUIVALENTE, DOTADOS DE TUBULAÇÃO DISTRIBUIDORA DE GÁS EM MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO, GRELHAS REMOVÍVEIS EM FERRO FUNDIDO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIMENSÕES APROXIMADAS MÍNIMAS DE 300 X 300 MM CADA, DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, COM APOIO ESTÁVEL PARA UTENSÍLIOS DE COCÇÃO, EQUIPADO COM BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL, GALVANIZADO OU MATERIAL EQUIVALENTE RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL REMOÇÃO PARA LIMPEZA, DOTADO DE PÉS METÁLICOS COM SAPATAS ANTIDERRAPANTES EM BORRACHA OU PVC E SISTEMA DE NIVELAMENTO, COM DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS ENTRE 75 E 85 CM DE ALTURA, 70 E 80 CM DE LARGURA			

	E 70 E 85 CM DE PROFUNDIDADE, COMPATÍVEL COM OPERAÇÃO CONTÍNUA EM REGIME PROFISSIONAL, FORNECIDO NOVO, SEM USO, COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS NORMAS DE SEGURANÇA APLICÁVEIS A EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO A GÁS.			
24	COIFA INDUSTRIAL MEDINDO 1,00 X 0,60M C/ EXAUSTOR E TUBULAÇÃO. COIFA INDUSTRIAL PARA EXAUSTÃO E CAPTAÇÃO DE VAPORES E GORDURAS EM COZINHAS PROFISSIONAIS, COM DIMENSÕES DE 1,00 M DE LARGURA X 0,60 M DE PROFUNDIDADE, FABRICADA PREDOMINANTEMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL RESISTENTE À CORROSÃO E AO CALOR, COM ACABAMENTO DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ACOMPANHADA DE MOTOR/EXAUSTOR INTEGRADO OU COMPATÍVEL PARA RÁPIDA REMOÇÃO DE FUMAÇA E RESÍDUOS, ALÉM DE TUBULAÇÃO/DUTOS DE EXAUSTÃO ADEQUADOS PARA DIRECIONAMENTO DO AR EXAURIDO À ÁREA EXTERNA, PROJETADA PARA FIXAÇÃO E INSTALAÇÃO SUSPENSA SOBRE ÁREAS DE COCÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES. 220V. ACOMPANHA MANUAL EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	1	CÂMPUS SÃO JOSÉ
52	LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE DE 2 LITROS, COPO EM MATERIAL ACRÍLICO TRANSPARENTE, TAMPA COM TRAVA DE SEGURANÇA, LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL. COM NO MÍNIMO 2 CONTROLES DE VELOCIDADE MAIS FUNÇÃO PULSAR. POTÊNCIA MÍNIMA DE 600 W. ALIMENTAÇÃO: 220V. DEVE ACOMPANHAR: MANUAL DE INSTRUÇÕES EM	UNIDADE	4	CÂMPUS CANOINHAS

	PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
51	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE COM COPO EM AÇO INOX PARA USO INDUSTRIAL. EQUIPAMENTO DESTINADO AO USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, DEVENDO APRESENTAR ALTA ROBUSTEZ CONSTRUTIVA, OPERAÇÃO CONTÍNUA E ELEVADA EFICIÊNCIA NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS EM GRANDES VOLUMES E PREPAROS DE ALTA DENSIDADE. DEVERÁ SER DO TIPO LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE, COM COPO EM AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) LITROS, ADMITINDO VARIAÇÃO SUPERIOR, DESDE QUE NÃO COMPROMETA OU REDUZA O DESEMPENHO OPERACIONAL. O COPO DEVERÁ SER EM AÇO INOX DE ALTA RESISTÊNCIA, CONSTRUÇÃO MONOBLOCO OU EQUIVALENTE TÉCNICO, COM ACABAMENTO SANITÁRIO, SEM REBARBAS E SUPERFÍCIES INTERNAS LISAS, DE MODO A FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO E REDUZIR O ACÚMULO DE RESÍDUOS. O DESENHO INTERNO DEVERÁ, PREFERENCIALMENTE, FAVORECER A CIRCULAÇÃO DO PRODUTO E A HOMOGENEIZAÇÃO DURANTE O PROCESSAMENTO. DEVERÁ POSSUIR MOTOR ELÉTRICO COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 1,5 CV OU SUPERIOR, COM DESEMPENHO ADEQUADO PARA OPERAÇÃO CONTÍNUA EM AMBIENTE INDUSTRIAL. A ROTAÇÃO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A APLICAÇÃO, ESTIMADA ENTRE 3.000 E 3.600 RPM. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220 V, MONOFÁSICO, 60 HZ. DEVERÁ DISPOR DE SISTEMA DE BASCULAMENTO REFORÇADO, COM ESTRUTURA EM AÇO DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA, GARANTINDO ESTABILIDADE E	UNIDADE	1	CÂMPUS JOINVILLE

	SEGURANÇA OPERACIONAL. O CONJUNTO EIXO/ROLAMENTOS DEVERÁ SER DE ALTA DURABILIDADE, COM SISTEMA DE VEDAÇÃO COMPATÍVEL COM USO INTENSIVO, ASSEGURANDO RESISTÊNCIA AO DESGASTE E MAIOR VIDA ÚTIL. A TAMPA DEVERÁ SER EM MATERIAL ATÓXICO, COM VEDAÇÃO EFICIENTE E DISPOSITIVO PARA ADIÇÃO DE INGREDIENTES DURANTE O FUNCIONAMENTO, GARANTINDO SEGURANÇA E PRATICIDADE. AS DIMENSÕES DEVERÃO SER COMPATÍVEIS COM USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS. DEVE OFERECER GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.			
75	SANDUICHEIRA ELÉTRICA, APARELHO NA COR PRETO/INOX. CONTA COM POTÊNCIA DE 750 WATTS E FUNCIONAMENTO EM 220 VOLTS. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 21,5 CM DE PROFUNDIDADE, 21,5 CM DE LARGURA E 8 CM DE ALTURA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	9	CÂMPUS CANOINHAS (5 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (2 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (1 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (1 UNID)
19	CAFETEIRA INDUSTRIAL AUTOMÁTICA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 15 LITROS, DESTINADA AO PREPARO E CONSERVAÇÃO TÉRMICA DE CAFÉ, CONSTRUÍDA EM AÇO INOX COM ACABAMENTO ESCOVADO, DOTADA DE SISTEMA AUTOMÁTICO DE INFUSÃO POR CIRCULAÇÃO INTERNA DE ÁGUA AQUECIDA, RESERVATÓRIO INTEGRADO, COMPARTIMENTO FILTRANTE PERMANENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DISPENSANDO O USO DE FILTRO DESCARTÁVEL, SISTEMA DE AQUECIMENTO ELÉTRICO COM MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA, INDICADOR LUMINOSO DE FUNCIONAMENTO/AQUECIMENTO, PINGADEIRA	UNIDADE	1	CÂMPUS JOINVILLE

	REMOVÍVEL PARA HIGIENIZAÇÃO, POTÊNCIA NOMINAL APROXIMADA DE 1.000 W, CONSUMO ENERGÉTICO APROXIMADO DE 1,0 KWH, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220 V, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 578 X 324 X 385 MM (C X L X A), PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 5,0 KG, DEVENDO O EQUIPAMENTO POSSUIR CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE COM A PORTARIA INMETRO Nº 371/2009, GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, SENDO ADMITIDO EQUIPAMENTO EQUIVALENTE TÉCNICO SUPERIOR, DESDE QUE ATENDIDAS INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS.			
67	PIPOQUEIRA PROFISSIONAL ELÉTRICA 220V, POTÊNCIA 1400W, DIMENSÕES APROXIMADAS 483MMX355MMX653XX. TEMPERATURA DE TRABALHO ENTRE 200 E 300 °C, POSSIBILIDADE DE PRODUZIR PIPOCA DOCE OU SALGADA, MÍNIMO DE 150G DE MILHO POR CICLO (TEMPO MÉDIO DE ESTOURO ENTRE 2 E 3 MINUTOS); CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PORTAS E LATERAIS EM ACRÍLICO RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PANELA BASCULANTE EM AÇO INOX/ALUMÍNIO, COM CONJUNTO MISTURADOR INTERNO ESTANHADO, ILUMINAÇÃO INTERNA, RESISTÊNCIA NA BASE PARA MANUTENÇÃO DO AQUECIMENTO E GAVETA INFERIOR PARA RESÍDUOS/MILHOS NÃO ESTOURADOS EM AÇO INOX, CERTIFICAÇÃO DE SEGURANÇA DO INMETRO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. MANUAL DE INSTRUÇÃO EM PORTUGUÊS.	UNIDADE	2	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (1 UNID)
5	BALANÇA ELETRÔNICA TIPO PLATAFORMA. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: CAPACIDADE DE CARGA DE 100 KG E PRECISÃO DE 20G; TARA SUBTRATIVA, MOSTRADOR DIGITAL DE CRISTAL	UNIDADE	2	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

	LÍQUIDO COM 5 DÍGITOS, INDICADOR DE ESTABILIDADE DE LEITURA E DE CAPACIDADE JÁ UTILIZADA, PÉS AJUSTÁVEIS; TEMPERATURA DE OPERAÇÃO DE 10ºC A 40ºC. TENSÃO DE TRABALHO DE 100 A 240VCA E FREQUÊNCIA DE 50/60HZ; BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL; CALIBRAÇÃO AUTOMÁTICA COM PESO EXTERNO; DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÃO E FONTE DE ALIMENTAÇÃO BIVOLT QUANDO SOLICITADO PELO EQUIPAMENTO; TERMO DE GARANTIA COM PRAZO MÍNIMO DE 1 ANO			
10	BEBEDOURO INDUSTRIAL 200 LITROS, EM AÇO INOX, COM 04 (QUATRO) TORNEIRAS FRONTAIS, COM OPÇÃO DE ÁGUA GELADA E NATURAL. REGULAGEM DA TEMPERATURA DA ÁGUA. APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA DE AÇO INOX COM DRENO. REVESTIMENTO EXTERNO EM CHAPA DE AÇO INOX, ALTA RESISTÊNCIA, FÁCIL LIMPEZA E MATERIAL ATÔXICO, ISOLAMENTO TÉRMICO, SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX. PESO APROXIMADO ENTRE 50 E 60 KG. DIMENSÕES: ALTURA APROXIMADA: ENTRE 140CM E 170CM; LARGURA APROXIMADA ENTRE 70CM E 80CM; PROFUNDIDADE APROXIMADA: ENTRE 78CM E 95CM. VOLTAGEM 220 VOLTS. BAIXO CONSUMO DE ENERGIA. GARANTIA: NO MÍNIMO 12 MESES. CERTIFICAÇÃO PELO INMETRO.	UNIDADE	5	CÂMPUS GASPAR (2 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (1 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID)
11	BEBEDOURO INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL, TIPO COLUNA, PARA USO COMERCIAL, COM FORNECIMENTO DE ÁGUA NATURAL E GELADA, COM FILTRO E KIT DE INSTALAÇÃO INCLUSOS, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA 220V, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 50 LITROS NO RESERVATÓRIO. O EQUIPAMENTO DEVE	UNIDADE	3	CÂMPUS CANOINHAS (1 UNID) CÂMPUS GASPAR (2 UNID)

	POSSUIR, NO MÍNIMO, 2 TORNEIRAS, SENDO UMA PARA ÁGUA GELADA E UMA PARA ÁGUA NATURAL, ADMITINDO-SE MAIOR QUANTIDADE DE TORNEIRAS, DESDE QUE ATENDIDAS AS FUNÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS. DEVE SER CERTIFICADO PELO INMETRO OU EQUIVALENTE, POSSUIR CORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, E TORNEIRAS CONFECCIONADAS EM PLÁSTICO DE ENGENHARIA (COMO POLIPROPILENO INJETADO) OU MATERIAL EQUIVALENTE OU SUPERIOR, COMO METAL (LATÃO CROMADO OU AÇO INOX), DEVENDO SER RESISTENTES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E DESMONTÁVEIS. O RESERVATÓRIO INTERNO DEVE SER CONFECCIONADO EM MATERIAL ATÓXICO, COMO POLIPROPILENO OU AÇO INOXIDÁVEL, DEVENDO POSSUIR SISTEMA DE CONTROLE DE NÍVEL DE ÁGUA POR BOIA OU EQUIVALENTE. DEVE APRESENTAR APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) FRONTAL REMOVÍVEL, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO EXPANDIDO, EPS OU MATERIAL EQUIVALENTE, SERPENTINA EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL EQUIVALENTE DE ALTA DURABILIDADE E EFICIÊNCIA TÉRMICA, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR, UTILIZAÇÃO DE GÁS REFRIGERANTE ECOLÓGICO (COMO R134A OU EQUIVALENTE) E TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA. O SISTEMA DE FILTRAGEM DEVE SER COMPOSTO POR ELEMENTO FILTRANTE À BASE DE CARVÃO ATIVADO, COM OU SEM PRATA ATIVADA, COM CAPACIDADE DE REDUÇÃO DE CLORO, ODORES E CONTROLE MICROBIOLÓGICO, CONFORME NORMAS APLICÁVEIS. TODOS OS EQUIPAMENTOS DEVEM SER ENTREGUES COM MANUAL EM PORTUGUÊS E ACOMPANHADOS DE TODOS OS ACESSÓRIOS			

	NECESSÁRIOS AO PLENO FUNCIONAMENTO, INCLUINDO FILTRO(S) E KIT DE INSTALAÇÃO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
72	PURIFICADOR DE ÁGUA ELÉTRICO, MODELO DE MESA/BANCADA, COM ALIMENTAÇÃO BIVOLT AUTOMÁTICA, EQUIPADO COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ELETRÔNICO CAPAZ DE FORNECER ÁGUA EM TRÊS OPÇÕES DE TEMPERATURA (NATURAL, FRIA E GELADA) E DOTADO DE RESERVATÓRIO DE ÁGUA GELADA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,8 LITROS. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR SISTEMA DE FILTRAGEM DE ALTA EFICIÊNCIA COM, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) ESTÁGIOS DE PURIFICAÇÃO POR MEIO DE ELEMENTO FILTRANTE COMPOSTO POR POLIPROPILENO E CARVÃO ATIVADO, GARANTINDO A RETENÇÃO DE PARTÍCULAS E A REDUÇÃO DO CLORO LIVRE, CONTANDO ADICIONALMENTE COM SISTEMA DE TROCA FÁCIL DO REFIL SEM A NECESSIDADE DE FERRAMENTAS. O CONTROLE OPERACIONAL DEVE SER REALIZADO ATRAVÉS DE PAINEL ELETRÔNICO SENSÍVEL AO TOQUE (TECHNOLOGY TOUCH), COM FUNÇÕES PARA FLUXO DE ÁGUA CONTÍNUO OU CONTROLADO, ALÉM DE INDICADOR LUMINOSO OU ALERTA VISUAL DE SATURAÇÃO DO FILTRO PARA SINALIZAÇÃO DA NECESSIDADE DE TROCA DO REFIL. O PURIFICADOR DEVE POSSUIR COLETOR DE ÁGUA (BANDEJA) REMOVÍVEL PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO, PÉS ANTIDERRAPANTES, ACABAMENTO NA COR BRANCA E DIMENSÕES FÍSICAS MÁXIMAS APROXIMADAS DE ATÉ 26 CM DE LARGURA, 35 CM DE ALTURA E 30 CM DE PROFUNDIDADE, GARANTINDO COMPATIBILIDADE COM O ESPAÇO	UNIDADE	2	REITORIA

	DE INSTALAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR OBRIGATORIAMENTE CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA E DESEMPENHO DO INMETRO E GARANTIA MÍNIMA DE FÁBRICA DE 12 (DOZE) MESES.			
55	MESA PARA REFEITÓRIO COM 10 BANCOS INDIVIDUAIS ESCAMOTEÁVEIS, TAMPO EM MDP DE 25MM REVESTIDO EM LAMINADO DE ALTA PRESSÃO (FÓRMICA FOSCA), BORDA EM PERFIL DE PVC, CANTOS ARREDONDADOS, BANCOS EM MDP 25MM NA COR DO TAMPO. ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO 30X50 E 1 1/4. PINTURA EPÓXI-PÓ NA COR PRETA, TRATAMENTO ANTIFERRUGEM E ANTICORROSÃO, PONTEIRAS INJETADAS EXTERNAS E INTERNAS. COMPRIMENTO TOTAL: 2740MM. LARGURA: 800MM. COR: BRANCO E PRETO. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	30	CÂMPUS ARARANGUÁ (15 UNID) CÂMPUS CANOINHAS (5 UNID) CÂMPUS GASPAR (4 UNID) CÂMPUS TUBARÃO (6 UNID)
54	MESA DE REFEITÓRIO COM 8 BANCOS - BANCO ESCAMOTEÁVEL, SEM ENCOSTO MESA DE REFEITÓRIO COM 8 BANCOS INDIVIDUAIS ESCAMOTEÁVEIS - COM TAMPO E BANCOS EM MDF DE 25MM, REVESTIDO EM FÓRMICA, BORDA EM PERFIL DE PVC, CANTOS ARREDONDADOS, ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO 30X50MM E 1 1/4, COM PINTURA EM TINTA EPÓXI, TRATAMENTO ANTIFERRUGEM E ANTICORROSÃO, PONTEIRAS INJETADAS EXTERNAS E INTERNAS. DIMENSÕES MÍNIMAS 2400X800X780MM – 8 BANCOS QUADRADOS.COR: BRANCO E PRETO. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	13	CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE (2 UNID) CÂMPUS SÃO CARLOS (9 UNID) CÂMPUS URUPEMA (2 UNID)
17	CADEIRA POLTRONA DE PLÁSTICO EMPILHÁVEL	UNIDADE	25	CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL -

	NA COR BRANCA - ALTURA DO ASSENTO 39 CM COM APOIO PARA BRAÇOS, FABRICADA EM POLIURETANO, COM ALTA RESISTÊNCIA E DURABILIDADE PARA SUPORTAR ATÉ 120 KG. CERTIFICADA PELO INMETRO. DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 44 CM, ALTURA 72 CM, PROFUNDIDADE 55 CM. ALTURA DO ASSENTO 39 CM. PODE SER EMPILHADA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			CENTRO (25 UNID)
56	MESA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RÍGIDO NA COR BRANCA, COM TAMPO QUADRADO DE SUPERFÍCIE LISA E CANTOS ARREDONDADOS, APOIADO SOBRE QUATRO PÉS INTEGRADOS À ESTRUTURA. POSSUI ACABAMENTO UNIFORME, COM CAPACIDADE PARA SUPORTAR ATÉ 30KG, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, SENDO ADEQUADA PARA USO EM AMBIENTES INTERNOS E EXTERNOS. APRESENTA DIMENSÕES APROXIMADAS DE 70 CM DE ALTURA, 70 CM DE LARGURA E 70 CM DE COMPRIMENTO.	UNIDADE	5	CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - CENTRO
58	MESA PLÁSTICA QUADRADA MONOBLOCO REFORÇADA (80 X 80 CM) DESCRIÇÃO: MESA MULTIUSO, FORMATO QUADRADO, ESTRUTURA DO TIPO MONOBLOCO (PEÇA ÚNICA INJETADA, SEM PARTES DESMONTÁVEIS OU EMENDAS), DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E A INTEMPÉRIES. DIMENSÕES: COMPRIMENTO DE 80 CM, LARGURA DE 80 CM E ALTURA PADRÃO DE APROXIMADAMENTE 72 CM, ADMITINDO-SE UMA TOLERÂNCIA REGULAMENTAR DE ATÉ +/- 2% (DOIS POR CENTO) NAS DIMENSÕES TOTAIS. MATERIAL E FABRICAÇÃO: CONFECCIONADA INTEGRALMENTE EM POLIPROPILENO (PP) 100% VIRGEM DE ALTA DENSIDADE, COM ACABAMENTO SUPERFICIAL HOMOGÊNEO E	UNIDADE	32	CÂMPUS XANXERÊ (20 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL- RAU (12 UNID)

	POLIDO, LIVRE DE REBARBAS, BOLHAS DE AR OU CANTOS VIVOS. ADITIVOS DE PROTEÇÃO: PRESENÇA OBRIGATÓRIA DE ADITIVO PROTETOR CONTRA RAIOS ULTRAVIOLETA (UV) NA MATÉRIA-PRIMA PARA EVITAR O RESSECAMENTO, AMARELAMENTO OU QUEBRA DO MATERIAL QUANDO EXPOSTO AO SOL, ALÉM DE ADITIVO ANTIESTÁTICO PARA REPELIR O ACÚMULO EXCESSIVO DE POEIRA. REFORÇO ESTRUTURAL: O TAMPO DEVE CONTAR COM UMA MALHA DE NERVURAS ESTRUTURAIS REFORÇADAS INJETADAS DIRETAMENTE NA SUA FACE INFERIOR, COM ESPESSURA ADEQUADA PARA IMPEDIR DEFORMAÇÕES, ABAULAMENTOS OU O EFEITO DE ""ONDULAÇÃO"" DO PLÁSTICO QUANDO SOB CARGA. LOGÍSTICA E SEGURANÇA: O DESIGN DO MÓVEL DEVE PERMITIR O EMPILHAMENTO SEGURO E ESTÁVEL DE MÚLTIPLAS UNIDADES PARA OTIMIZAÇÃO DO ESPAÇO DE ARMAZENAMENTO. OS PÉS DEVEM POSSUIR PONTEIRAS DE ACABAMENTO ANTIDERRAPANTE INTEGRADAS AO MONOBLOCO PARA GARANTIR ESTABILIDADE E REDUÇÃO DE RUÍDOS EM PISOS LISOS. COR: PRETA			
18	CADEIRA MONOBLOCO, SEM BRAÇOS, EMPILHÁVEL, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO INJETADO DE ALTA RESISTÊNCIA COM REFORÇO EM FIBRA DE VIDRO, ADEQUADA PARA USO COLETIVO/INSTITUCIONAL, COM ASSENTO E ENCOSTO ANATÔMICOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA TOTAL ENTRE 80 CM E 85 CM, ALTURA DO ASSENTO APROXIMADA DE 45 CM, LARGURA MÍNIMA DO ASSENTO DE 40 CM E PROFUNDIDADE MÍNIMA DE 40 CM. PRODUTO	UNIDADE	128	CÂMPUS XANXERÊ (80 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (48 UNID)

	RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, COM ESTRUTURA ESTÁVEL, SUPERFÍCIES LISAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ACABAMENTO SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES, SAPATAS ANTIDERRAPANTES PARA PROTEÇÃO DO PISO E CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DE 120 KG. COR: PRETA.			
69	ESTANTE INDUSTRIAL PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, DESTINADA AO USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, CONFECCIONADA INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 201 OU SUPERIOR, COM ACABAMENTO SANITÁRIO LISO, NÃO POROSO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, DOTADA DE ESTRUTURA AUTOPORTANTE DE ALTA RIGIDEZ MECÂNICA, DESMONTÁVEL POR SISTEMA DE ENCAIXE E/OU FIXAÇÃO POR PARAFUSOS, NÃO SENDO ADMITIDAS ESTRUTURAS EM AÇO CARBONO COM PINTURA OU OUTROS REVESTIMENTOS SUPERFICIAIS; DEVERÁ POSSUIR 05 (CINCO) PRATELEIRAS LISAS, REFORÇADAS E REGULÁVEIS EM ALTURA, FABRICADAS EM AÇO INOXIDÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DISTRIBUÍDA DE 400 KG A 450 KG NO TOTAL, DEVENDO GARANTIR ESTABILIDADE ESTRUTURAL SEM DEFORMAÇÕES SOB CARGA NOMINAL; DEVERÁ APRESENTAR PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS AJUSTÁVEIS PARA CORREÇÃO DE DESNÍVEIS DO PISO, ASSEGURANDO PERFEITA ESTABILIDADE OPERACIONAL; DIMENSÕES APROXIMADAS DE 1.000 MM DE COMPRIMENTO, 500 MM DE LARGURA E 2.000 MM DE ALTURA, ADMITIDA VARIAÇÃO DIMENSIONAL DE ATÉ ±5%, DESDE QUE NÃO COMPROMETA A FUNCIONALIDADE, CAPACIDADE ESTRUTURAL OU FINALIDADE DO EQUIPAMENTO; ACABAMENTO COM SUPERFÍCIE	UNIDADE	2	CÂMPUS JOINVILLE (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

	LISA, CONTÍNUA E SANITÁRIA, SEM REBARBAS, CANTOS VIVOS OU POROSIDADES, ADEQUADA ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS; O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER FORNECIDO NOVO, DE PRIMEIRO USO, DESMONTADO, ACOMPANHADO DE TODOS OS ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS À MONTAGEM E MANUAL DE INSTALAÇÃO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA.			
2	ARMÁRIO FECHADO PARA ARMAZENAMENTO GERAL, DE USO INDUSTRIAL/PROFISSIONAL, CONFECCIONADO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 02 (DUAS) PORTAS DE ABRIR, ACOMPANHADO DE PRATELEIRAS INTERNAS. AÇO INOXIDÁVEL TIPO AISI 430 (OU SUPERIOR), COM ACABAMENTO ESCOVADO OU POLIDO, GARANTINDO FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E RESISTÊNCIA À CORROSÃO. DIMENSÕES: 100 CM DE LARGURA × 50 CM DE PROFUNDIDADE × 150 CM DE ALTURA. 02 (DUAS) PORTAS DE ABRIR EM AÇO INOX, COM PUXADORES INTEGRADOS OU DO MESMO MATERIAL (AÇO INOX). O MATERIAL DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA/ABNT) APLICÁVEIS A SUPERFÍCIES E MÓVEIS DESTINADOS A COZINHAS INDUSTRIAIS, LABORATÓRIOS E AMBIENTES DE SAÚDE. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	2	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS SÃO JOSÉ (1 UNID)
7	BANCADA CENTRAL EM AÇO INOX ESCOVADO, ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8 , BITOLA 20, MEDINDO 1600X700X900MM, COM PRATELEIRA INFERIOR LISA. O ITEM DEVE SER	UNIDADE	2	CÂMPUS SÃO JOSÉ (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

	MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
6	ARMÁRIO METÁLICO VERTICAL, CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO CARBONO, COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO E ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ. DOTADO DE 2 (DUAS) PORTAS DE ABRIR, COM SISTEMA DE FECHAMENTO POR FECHADURA E FORNECIMENTO DE, NO MÍNIMO, 2 (DUAS) CHAVES. ESTRUTURA REFORÇADA E FECHADA (LATERAIS, FUNDO, TETO E BASE), CONTENDO PRATELEIRAS METÁLICAS REGULÁVEIS EM ALTURA, PERMITINDO A CONFIGURAÇÃO DE COMPARTIMENTOS PARA ACOMODAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELETROELETRÔNICOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA ENTRE 2.100 E 2.200 MM; LARGURA ENTRE 1.150 E 1.250 MM; PROFUNDIDADE ENTRE 500 E 600 MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DE 40 KG POR PRATELEIRA. EQUIPADO COM RODÍZIOS, SENDO NO MÍNIMO DOIS COM SISTEMA DE TRAVAMENTO OU PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS. PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI A PÓ DE ALTA QUALIDADE E DURABILIDADE, COM PRÉ TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE A BASE DE NANOTECNOLOGIA QUE PROMOVE UMA MELHOR RESISTÊNCIA CONTRA FERRUGEM. ACABAMENTO NA COR CINZA OU EQUIVALENTE. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA.	UNIDADE	2	CÂMPUS XANXERÊ
66	PIA DE APOIO INDUSTRIAL INTEIRAMENTE FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 430 (TAMPO E ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO), COM	UNIDADE	2	CÂMPUS SÃO JOSÉ (1 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (1 UNID)

	ACABAMENTO ESCOVADO. DIMENSÕES DO MÓVEL: COMPRIMENTO DE 180 CM (± 2 CM), LARGURA/PROFUNDIDADE DE 60 CM (± 2 CM) E ALTURA DE 90 CM (± 2 CM). ESTRUTURA EQUIPADA COM 02 (DUAS) CUBAS SOLDADAS. CADA CUBA DEVE POSSUIR DIMENSÕES MÍNIMAS DE 50 CM DE COMPRIMENTO, 40 CM DE LARGURA E 30 CM DE PROFUNDIDADE. TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,8 MM, CONTANDO COM REFORÇO ESTRUTURAL INFERIOR (SOB O TAMPO) PARA SUPORTAR CARGA E EVITAR DEFORMAÇÕES. PÉS EM TUBO TUBULAR DE AÇO INOX (DIÂMETRO MÍNIMO DE 1 ½") COM PANELEIRO TIPO RIPADO OU PRATELEIRA INFERIOR. PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS EM NYLON DE ALTA RESISTÊNCIA, PERMITINDO REGULAGEM DE NÍVEL DE PELO MENOS 3 CM PARA COMPENSAÇÃO DE IMPERFEIÇÕES DO PISO. FURAÇÃO PARA VÁLVULA DE ESCOAMENTO COMPATÍVEL COM O MODELO UNIVERSAL DE 3 ½. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			
23	CARRINHO EM METAL, COM DUAS PLATAFORMAS, 2 RODÍZIOS FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 80 CM; LARGURA 40 CM; COMPRIMENTO 60 CM. FABRICAÇÃO EM AÇO INOX. GARANTIA DE UM ANO, MANUAL EM PORTUGUÊS. CONTENHA SELO VERDE OU EQUIVALENTE DE RESPEITO AMBIENTAL. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	2	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

57	MESA QUADRADA PARA ÁREA EXTERNA, COM TAMPO RIPADO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 1,00 M X 1,00 M, COM RIPADO PARA FAVORECER O ESCOAMENTO DA ÁGUA. ESTRUTURA FABRICADA INTEGRALMENTE EM ALUMÍNIO, COM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ, COM ELEVADA RESISTÊNCIA MECÂNICA, PROTEÇÃO CONTRA CORROSÃO, INTEMPÉRIES E RAIOS UV. A MESA DEVERÁ POSSUIR ESTRUTURA REFORÇADA, COM ACABAMENTO UNIFORME, SUPERFÍCIES LISAS E SEM REBARBAS, PROPORCIONANDO SEGURANÇA E ESTABILIDADE DURANTE O USO. PRODUTO RESISTENTE À UMIDADE E DE FÁCIL MANUTENÇÃO. COR PRETA OU SIMILAR. DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO: 1,00 M; LARGURA: 1,00 M; ALTURA: APROXIMADAMENTE 75 CM. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA.	UNIDADE	5	CÂMPUS XANXERÊ
12	BIOMBO SEPARADOR DE AMBIENTE, 4 FOLHAS, BRANCO, MDF, COM 8 RODINHAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALTURA: 185 CM. LARGURA ESTICADO: 150 CM. ESPESSURA: 2,8 MM, EXCETO BORDAS LATERAIS QUE TEM 15 MM. LARGURA DE CADA FOLHA: 50 CM. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	4	CÂMPUS GASPAR
8	BANCO DE JARDIM EM MADEIRA PLÁSTICA ECOLOGICAMENTE CORRETO (100% ECOLÓGICO) COM ENCOSTO, ESTILO RUSTICO. O BANCO DEVE SER COMPOSTO DE RÉGUAS DE MADEIRA PLÁSTICA NA COR MARROM OU ITAÚBA, FIXADAS NO ASSENTO E NO ENCOSTO.	UNIDADE	30	CÂMPUS GASPAR (10 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (10 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (10 UNID)

	CAPACIDADE PARA 3 (TRÊS) LUGARES, COM 04 (QUATRO) A 6 (SEIS) RÉGUAS MACIÇAS, 2 (DOIS) OU 3 (TRÊS) PÉS DE PLÁSDCO MACIÇO. MEDINDO 760 MM DE ALTURA (ENCOSTO AO CHÃO), ALTURA DO ASSENTO 370MM (ASSENTO AO CHÃO), PROFUNDIDADE 370MM DO ASSENTO, COM 1500MM DE COMPRIMENTO. DEVE SUPORTAR NO MÍNIMO 450KG. NÃO DEVE APRESENTAR EM SUA COMPOSIÇÃO PRODUTOS TÓXICOS. O BANCO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE RESISTÊNCIA, DURABILIDADE, ESTABILIDADE E ERGONOMIA. GARANTIA DE 1 ANO. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA.			
30	CONJUNTO DE MOBILIÁRIO COMPOSTO POR 01 (UMA) MESA E 04 (QUATRO) BANQUETAS EM CONCRETO ARMADO DE ALTA RESISTÊNCIA COM ACABAMENTO LISO, PROJETADO PARA ÁREAS EXTERNAS E COM SISTEMA DE FIXAÇÃO ANTIVANDALISMO. A MESA PRINCIPAL POSSUI ESTRUTURA MODULAR EM 2 PARTES (TAMPO E PÉ), TAMPO QUADRADO COM BORDAS ARREDONDADAS MEDINDO 0,90 CM X 0,90 CM E ALTURA TOTAL DE 0,87CM COM BASE DE APOIO. AS 04 (QUATRO) BANQUETAS POSSUEM ASSENTO QUADRADO DE 0,34 CM X 0,34 CM E ALTURA ERGONÔMICA DE 0,53CM COM SUA RESPECTIVA BASES DE APOIO QUE SEGUEM O PADRÃO ESTÉTICO E DE FIXAÇÃO DA MESA PRINCIPAL. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	CONJUNTO	32	CÂMPUS SÃO LOURENÇO DO OESTE (10 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (6 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (10 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (3 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (3 UNID)
9	BANCO DE JARDIM ESTILO CLÁSSICO/COLONIAL COM ENCOSTO. PRODUZIDO COM MADEIRA	UNIDADE	30	CÂMPUS XANXERÊ (8 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL -RAU (10

	MACIÇA DE ALTA DENSIDADE, TIPO DECK COM RIPAS EM VERNIZ COM PROTEÇÃO UV. ESTRUTURA DOS PÉS EM FERRO FUNDIDO COM PINTURA EM ESMALTE SINTÉTICO E PARAFUSOS GALVANIZADOS PARA FIXAÇÃO DAS RIPAS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 78CM X LARGURA 150CM X PROFUNDIDADE 39CM, SEM APOIO DE BRAÇO. ALTA RESISTÊNCIA AO SOL, CHUVA E INTEMPÉRIES, IDEAL PARA ÁREAS EXTERNAS. O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.			UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (10 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (2 UNID)
64	PASTILHAS DE CONSERVAÇÃO E PASTILHAS DE DETERGENTE P/ FORNO COMBINADO. COMPATÍVEL COM SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE LIMPEZA DE FORNOS COMBINADOS PROFISSIONAIS; INDICADO PARA UTILIZAÇÃO EM EQUIPAMENTOS COM PROGRAMA AUTOMÁTICO DE LAVAGEM, INCLUINDO FORNOS COMBINADOS MODELO DE REFERÊNCIA WCPRL-08NE OU EQUIVALENTE; EFICAZ NA REMOÇÃO DE GORDURA, RESÍDUOS ORGÂNICOS E INCRUSTAÇÕES PROVENIENTES DOS PROCESSOS DE COCÇÃO; NÃO CAUSAR DANOS ÀS SUPERFÍCIES EM AÇO INOX QUANDO UTILIZADO CONFORME AS RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE; PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE; EMBALAGEM CONTENDO 100 (CEM) PASTILHAS; PRODUTO ACOMPANHADO DE FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS (FISPQ), QUANDO EXIGIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; PRODUTO DESTINADO AO USO PROFISSIONAL EM EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO COM SISTEMA	UNIDADE	2	CÂMPUS ARARANGUÁ

	AUTOMÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO.			

8. Estimativa do Valor da Contratação

Com base na pesquisa preliminar de preços e no mapeamento de mercado efetuado, utilizando preços praticados na administração pública e cotações diretas com fornecedores especializados no ramo, o valor total estimado para a presente contratação é de R$ 639.792,61 (seiscentos e trinta e nove mil, setecentos e noventa e dois reais e sessenta e um centavos), sendo os custos unitários e memórias de cálculo detalhados nos anexos deste ETP, em conformidade com o art.23 da Lei n° 14.133/2021.

Analisando a natureza do objeto a ser contratado, considerou-se desnecessária a exigência de garantia da execução contratual prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021. A decisão fundamenta-se nos seguintes aspectos: 1) o objeto apresenta baixa complexidade técnica e prazo de entrega reduzido, não impondo riscos expressivos à continuidade dos serviços públicos ou ao erário que justifiquem o encargo; 2) a exigência de garantia contratual geraria custos administrativos e financeiros adicionais para os licitantes, os quais seriam repassados aos preços propostos, podendo afastar potenciais fornecedores (especialmente Microempresas e Empresas de Pequeno Porte) e reduzir a competitividade do certame; 3) a Administração Pública já se encontra resguardada pelas sanções administrativas legais e pelo pagamento efetuado somente após o recebimento e ateste definitivo do bem/serviço.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em cumprimento ao art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto configura-se como obrigatório quando for técnica e economicamente viável, visando a ampliação da competitividade no certame sem perda da economia de escala, bem como à Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), a presente contratação adota o parcelamento do objeto. A modelagem da licitação prevê a divisão dos bens e equipamentos em 6 (seis) Lotes/Grupos, compostos por itens de mesma natureza, além de itens adjudicados por item individual, estruturados de acordo com a afinidade técnico-mercadológica, o ramo de atividade dos fornecedores e a eficiência de escala.

A opção pelo agrupamento de determinados itens em lotes específicos fundamenta-se nos seguintes pontos :

1. Afinidade Mercadológica e Especialização do Mercado: Agrupamento de itens produzidos ou comercializados pelo mesmo nicho de fornecedores, evitando o fracionamento excessivo e o desinteresse dos fornecedores.

2. Padronização e Compatibilidade Técnica: Garantia de integração técnica, montagem, acabamento e suporte pós-venda para itens de uma mesma linha/categoria.
3. Economia de Escala e Logística: Ganho de escala na negociação de volumes e otimização dos custos de frete/entrega para múltiplos câmpus, considerando que alguns itens apresentam baixo valor individualmente.
4. Preservação da Competitividade: Preservação de itens de ampla concorrência fora dos lotes, permitindo a participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).

Quadro 2 - Classificação dos Lotes e itens por grupos

LOTE	ITENS
GRUPO 1	4, 25, 26, 28, 27, 36, 37, 46 e 65
GRUPO 2	20, 21 e 22
GRUPO 3	29, 76, 77 e 68
GRUPO 4	32, 33 e 34
GRUPO 5	35, 62, 63 e 3
GRUPO 6	70, 73, 48, 49 e 71

GRUPO 1 (Itens 4, 25, 26, 28, 27, 36, 37, 46 e 65): Agrupa pequenos utensílios operacionais de apoio ao preparo e manuseio de refeições (bacias, colheres de arroz, conchas, escorredores, escumadeiras, garfos trinchantes e peneiras). A consolidação destes itens no mesmo lote alinha-se ao mercado de atacadistas de utilidades gastronômicas, otimizando o transporte e garantindo o fornecimento por fornecedores de materiais de consumo para cozinhas industriais. O agrupamento reduz significativamente o custo operacional de frete e logística de entrega fracionada em múltiplos câmpus, garantindo ganho de escala. Considerando que o mercado fornecedor desses itens é amplo, garantindo disputa competitiva e livre participação dos fornecedores, sem criar barreiras operacionais.

GRUPO 2 (Itens 20, 21 e 22): Engloba recipientes plásticos específicos para acondicionamento e estocagem (caixas herméticas, caixas vazadas para hortifruti e caixas para frigorífico em PEAD/PP). A unificação atende fornecedores e indústrias de transformação plástica e soluções de logística alimentar, garantindo a padronização sanitária e atoxidade do material (livre de BPA). O agrupamento reduz custos unitários por volume de produção/distribuição, mantendo a competitividade preservada dada a vasta oferta do mercado especializado em plásticos industriais.

GRUPO 3 (Itens 29, 76, 77 e 68): O agrupamento aproveita a economia de escala do mercado especializado em utilidades industriais pesadas de inox, cujas exigências de resistência à corrosão e normas técnicas e sanitárias são homogêneas. Aproveita a economia de escala do segmento de utilidades industriais de inox. O lote promove a padronização da liga metálica (resistência à corrosão), durabilidade e padrão de acabamento sanitário entre as unidades. O mercado de utensílios industriais de inox é consolidado e possui ampla representatividade de fornecedores regionais e nacionais, assegurando o caráter competitivo da disputa.

GRUPO 4 (Itens 32, 33 e 34): Refere-se exclusivamente a recipientes destinados ao encaixe e uso direto em equipamentos de cocção e conservação. A criação deste lote exclusivo é indispensável para assegurar a compatibilidade dimensional, o encaixe modular sem folgas ou desajustes e o padrão de vedação das peças junto aos equipamentos dos refeitórios. Por se tratar de padrão normatizado de mercado (padrão GN), há elevado número de distribuidores aptos a cotar o conjunto completo, sem restrição à competitividade.

GRUPO 5 (Itens 35, 62, 63 e 3): Contempla caçarolas industriais de grande capacidade, assadeiras e escorredores em alumínio de alta espessura. O lote atrai diretamente fabricantes e atacadistas da linha de estamparia pesada de alumínio para cozinhas industriais. Garante padronização térmica, uniformidade de fundo estrutural para suportar cocção contínua e maior vida útil dos itens. A unificação gera volume atrativo para propostas com preços unitários reduzidos, sem limitar o universo de licitantes do setor industrial.

GRUPO 6 (Itens 70, 73, 48, 49 e 71): Agrupa pratos de vidro temperado, travessas refratárias, jarras e conjuntos de pratos e canecas plásticas para merenda. Trata-se de itens de alto volume focados no atendimento ao discente e servir de mesa, gerando maior atratividade de distribuidores de utilidades para alimentação coletiva e merenda escolar, pelo volume estimado. Assim, o loteamento possibilita o ganho de escala para mercadorias de alto volume de embalagem e frete. A consolidação do lote aumenta a atratividade do certame para distribuidores atacadistas de utilidades domésticas e escolares, garantindo ampla disputa e redução de custos logísticos.

Os itens que não foram contemplados nos Grupos 1 a 6 serão licitados de forma individual (item por item), fundamentando-se no disposto no art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021. Esta estratégia visa mitigar o risco de deserção ou fracasso do processo licitatório, assegurando ampla competitividade, com base nos seguintes fatores:

a) Mitigação do Risco Logístico e Dispersão Regional (20 Câmpus e Reitoria): A obrigatoriedade de entregar e montar equipamentos pesados (como câmaras frias e mobiliários) em unidades pulverizadas pelo estado de Santa Catarina impõe custos logísticos substanciais. Se esses itens fossem agrupados em um único lote "misto", o custo do frete e a complexidade técnica de assistência in loco seriam repassados para todos os itens do lote, encarecendo a proposta e afastando fornecedores de menor porte que possuem preços competitivos para bens individuais.
b) Adequação aos Valores Estimados por Câmpus: A aquisição individualizada evita que a variação e a reduzida quantidade demandada por alguns câmpus (muitas vezes apenas 1 ou 2 unidades por equipamento/item) inviabilizem o fornecimento. O parcelamento por item permite que empresas regionais especializadas e revendedores diretos de fábrica contem de forma pontual e competitiva, sem a necessidade de embutir margens de risco elevadas relativas a outros itens de naturezas distintas.

Em suma, o não agrupamento destes bens/itens garante a atratividade do certame, maximiza a disputa de preços unitários e previne o fracasso do processo, permitindo ao IFSC selecionar a proposta mais vantajosa para cada bem específico.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes que se relacionem diretamente com o objeto. A organização e instalação interna, fica sob responsabilidade da instituição, que possui todos os elementos necessários já contratados/adquiridos. Para o recebimento e operação dos bens permanentes adquiridos (fornos combinados, lavadoras de louça, bebedouros e refrigeradores), cada câmpus contemplado deverá providenciar previamente a adequação das redes elétricas, tubulações hidráulicas e de esgoto, além de centrais de gás GLP de baixa pressão, sob responsabilidade do setor de infraestrutura de cada câmpus.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA, DFD N° 1802/2026, número da contratação: 203/2026 - Aquisição de Itens de Copa e Cozinha para o Edital da DAE do IFSC -, valor total no PCA R$ 638.841,68) do IFSC para o exercício corrente e atende aos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e do Plano Anual de Trabalho (PAT - código 03PNAES-P101/26), especificamente quanto à garantia de permanência e êxito estudantil por meio do fortalecimento do PNAE/PNAES/PSAE.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação abarca três conjuntos de benefícios: a) benefícios sociais: ampliação e melhoria das condições de oferta de alimentação saudável para os estudantes do IFSC, impactando diretamente na redução da evasão escolar. b) benefícios administrativos: economia do cômputo de horas de trabalho administrativo ao centralizar 20 demandas de câmpus em um único procedimento de compra demandado pela Diretoria de Assuntos Estudantil c) benefícios econômicos: obtenção de propostas mais vantajosas devido ao agrupamento de quantitativos para aquisição em lote.

13. Providências a serem Adotadas

Todas as providências a serem adotadas nos processos do IFSC já estão mapeadas e descritas nos documentos norteadores do órgão, sua previsão consta dos modelos de processos licitatórios, que são adotadas pelas equipes quando da elaboração dos processos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição dos equipamentos, mobiliários e utensílios previstos neste processo gera impactos ambientais potenciais ao longo do seu ciclo de vida (aquisição, uso e descarte). Com base nas diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e na análise técnica dos objetos licitados, identificam-se os seguintes potenciais impactos e suas respectivas medidas mitigadoras:

a) Consumo Energético e Hídrico**:** O funcionamento contínuo de equipamentos como fornos combinados, refrigeração e lavadoras industriais demanda consumo expressivo de eletricidade e água. i) Medida Mitigadora: Exigência de padrões de eficiência energética (Selo Procel/INMETRO classe A para eletrodomésticos) e tecnologia de baixo consumo hídrico para lavadoras industriais, reduzindo a pegada de carbono e o desperdício de recursos naturais durante a operação.
b) Utilização de Fluidos Refrigerantes: Equipamentos de refrigeração e congelamento utilizam gases refrigerantes que podem impactar a camada de ozônio ou contribuir para o efeito estufa em caso de vazamento. i) Medida Mitigadora: Especificação técnica exigindo o uso de fluidos refrigerantes ecológicos e de baixo potencial de aquecimento global (GWP), isentos de CFCs e HCFCs.
c) Geração de Resíduos de Embalagens**:** O transporte e a entrega de volume expressivo de bens nos 18 câmpus geram resíduos sólidos (plásticos, papelão, isopores e estopas de proteção). i) Medida Mitigadora:Destinação ambientalmente adequada das embalagens pós-entrega e montagem. Deve ser utilizado, preferencialmente, materiais recicláveis.
d) Descarte Final de Equipamentos e Materiais (Fase de Pós-Vida Útil)**:** Ao término da vida útil dos bens permanentes ou na substituição de utensílios danificados, há risco de descarte inadequado de resíduos eletroeletrônicos e metálicos. i) Medida Mitigadora: Adoção de critérios de durabilidade e conformidade com normas ABNT/ANVISA, priorizando materiais recicláveis (aço inox, vidro temperado e alumínio), além da inclusão dos itens no sistema de descarte e destinação sustentável de resíduos e sucata do IFSC ao final de sua vida útil.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do estudo realizado, declara-se a viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação pretendida para o suprimento de bens aos espaços de alimentação escolar do IFSC, estando a solução plenamente alinhada ao interesse público e aos objetivos do Edital nº 06/2026/DAE-PROEN. Por fim, a solução técnica escolhida atende às necessidades dos 16 câmpus contemplados no referido edital e dos quatro câmpus que não foram contemplados no edital, mas que apresentaram demandas relacionadas à estruturação dos espaços destinados à alimentação escolar, e possui amparo orçamentário e legal sob as normas de compras públicas vigentes.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto n° 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado digitalmente
DANIELA LAUERMANN
Data: 04/11/2026 18:04:51-0300
CPF: ***.780.209-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Daniela Lauermann
CPF: 091.780.209-80
Técnico de laboratório/área



Documento assinado digitalmente
GUILHERME HENRIQUE KOERICH
Data: 05/11/2026 08:44:01-0300
CPF: ***.998.629-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Guilherme Henrique Koerich
CPF: 070.998.629-79
Técnico em Assuntos Educacionais
Diretor de Assuntos Estudantis



Documento assinado digitalmente
ELIANA CRISTINA BAR
Data: 06/11/2026 08:48:05-0300
CPF: ***.126.069-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Eliana Cristina Bär
CPF: 041.126.069-31
Pró-Reitora de Ensino